

Tartu Ülikool

Humanitaarteaduste ja kunstide valdkond

Kirjanduse ja teatriteaduse osakond

Teatriteaduse õppetool

Seidi Preitof

PIDULIK ÕHTUSÖÖK KUI KULTUURIETENDUS

Bakalaureusetöö

Juhendaja: prof Anneli Saro

Tartu 2019

Sisukord

Sissejuhatus	2
1. Etendusuuringud	5
1.1. Etendusest	6
1.2. Performatiivsusest	7
1.3. Performatiivsusest igapäevaelus	8
2. Restorani haaratus performatiivsusest	10
2.1. Restorani roll ühiskonnas	11
2.2. Mudel õhtusöögi läbiviimiseks	13
2.3. Atmosfäärist	16
3. Kultuurietenduse analüüs	17
4. Õhtusöögi analüüs	19
5. Külaliste kogemus õhtusöögist	31
5.1. Külastuse põhjus	32
5.2. Mida restoranis käies hinnatakse?	33
5.3. Teenindus	35
5.4. Toidud ja joogid	36
5.5. Muusika	38
5.6. Atmosfäär	39
5.7. Antud õhtu sündmuslikkus ning laiemalt sündmuslikkusest restoranides	41
5.8. Õhtusöögi tipphetk ja lõpp	42
Kokkuvõte	44
Kasutatud kirjandus	46
Summary	47
Lisa: intervjuu küsimused	49

Sissejuhatus

13. novembril 2018. toimus Tartu restoranis Joyce kontsert-õhtusöök. Muusikat mängis Londonist pärit artist Benjamin Yellowitz. Samal õhtul sai esimest korda proovida ka restorani uut *à la carte* menüüd ja kokteile. Restoran Joyce on külalistele silma jäänud piduliku kohana ning seetõttu käiakse seal tihti sünnipäevi, pulma-aastapäevi ning muid pidulikke sündmusi tähistamas. Ka hinnaklass soosib pigem olulisemat külastust kui tavaline lõuna- või õhtusöök. Minu bakalaureusetöö eesmärk on uurida, milliseid väärtusi pakkus 13. novembril toimunud kontsert-õhtusöök kui kultuurietendus restorani külalistele. Minu töö põhiväiteks on, et inimesed otsivad restoranidest rohkemat kui lihtsalt kõhutäidet. Nad ootavad elamuslikkust ja kordumatust. Vaatlen õhtusööki kui etendust ning analüüsin seda isikliku vaatluskogemuse põhjal.

Minu töö toetub kultuurietenduste uurimisega tegelevale etendusuuringute teadusdistsipliinile. Selle juhtfiguur, teatriteadlane ja lavastaja Richard Schechner kirjutab, et etendusuuringutes ei saa olla ega polegi täielikku neutraalsust, kuid oluline on ära tunda, mil määral inimene ise on ühele või teisele poole kallutatud (2003: 1). Ka mina ei ole käesoleva uurimustöö kirjutamise protsessis neutraalne vaatleja. Olen töötanud restoranis Joyce kaks ja pool aastat, kuid analüüsitaval õhtusöögil viibin tavakülastajana. Etendus tähendab käesolevas töös raamistatud tegevust, mida näidatakse, esitatakse või tõstetakse esile. Töötamine restoranis on andnud mulle võimaluse näha analüüsitava etenduse, prooviprotsessi, aga loonud ka katsumuse seljatada subjektiivsus ning säilitada maksimaalne neutraalsus. Etenduslikkust on varasemalt vaadeldud nii arsti, kohtuniku kui ka teiste ametite ja nähtuste juures. Restoranid on neid samu elemente kasutanud iseenda analüüsimiseks, kuid teatriteaduslikku uurimust sel teemal valminud ei ole.

Lisaks Richard Schechneri teosele “Performance Studies. An introduction”, olen käesolevas bakalaureusetöös kasutanud ka Erika Fischer-Lichte artikli “Etenduse analüüsi probleeme” fenomenoloogilise etenduse analüüsi osa, et kirjeldada restorani õhtusöögi atmosfääri. Restorani olemuse selgitamiseks toetun Darryl Gibbs’i, Inga-Britt

Gustafssoni ja teiste turismindus- ja toitlustusala spetsialistide kirjeldustele, kus muuhulgas on restoranis toimuvat võrreldud etendusega ja kasutatud teatriteaduses käibel olevaid termineid. Samuti olen kasutanud Anneli Saro isikliku kokkuvõtet etendusuuringute kohta. Viimase osa intervjuud on suuliselt läbi viidud kolme Tartus elava naisterahvaga.

Käesoleva töö esimeses osas annan ülevaate etendusuuringutest, kultuurietenduse olemusest ning performatiivsusest igapäevaelu kontekstis. Samuti toon näiteid sellest, kuidas tänapäeva restoran on kujunenud selliseks nagu seda tunneme, ja vaatlen, millised on performatiivsed elemendid, mida restorani õhtusöögi kui kultuurietenduse raames analüüsida. Peatüki eesmärgiks on teatriteoreetiku ja lavastaja Richard Schechneri, sotsioloog Erving Goffmani ja teiste autorite toodud näiteid võrrelda restoranis toimuvaga. Peatun ka Örebro Ülikoolis välja töötatud viie õhtusöögi aspekti mudeli juures, mis on aidanud mind intervjuude läbiviimisel ning restorani performatiivsete aspektide välja toomisel. Seejärel kirjeldan kultuurietenduse analüüsi meetodit, mida olen kasutanud 13. novembril restoranis Joyce toimunud õhtusöögi analüüsimiseks.

Kultuurietenduse analüüs on valminud isikliku vaatluse põhjal. Alustuseks selgitan restoran Joyce'i kuvandit ja paiknemist Tartu restoranimaastikul. Seejärel kirjeldan restorani interjööri ning oma vaatluskogemust külastatud õhtust. Järgnevalt analüüsin teenindajaid, kokkasid, külastajaid ja baarmeni kui etendajaid, kes restoranis toimuvat kultuurietendust läbi viivad. Kirjeldades toitute ja jookide vastuvõttu, restorani sisekujundust ning saali paiknevust, kaardistan etenduse algust ja lõppu ning määratlen lavastatavat ruumi. Fenomenoloogilise etenduse analüüsi meetodi abil analüüsin restorani atmosfääri. Kultuurietenduse analüüsis on isiklik kogemus põimitud analüüsiga.

Lõpetuseks esitan kolme õhtusöögil osalenud eri vanuses ja eri taustaga naistega tehtud intervjuud. Kõik on saabunud restorani erineval eesmärgil. Intervjuude eesmärgiks oli uurida, mil määral on varasem kogemus ning külastuse eesmärk mõjutanud

intervjueeritavate perspektiivi, pakkudes lisaks isiklikule ka teiste restorani õhtusöögil osalenud külaliste vaatenurka. Intervjuud on käesoleva bakalaureusetöö seisukohalt olulised, sest restorani õhtusöögi kui kultuurietenduse vastuvõtt on igaühe jaoks individuaalne.

1. Etendusuuuringud

Etendusuuuringute tegevusala on keeruline piiritleda. Performatiivsuse aspektist võiks analüüsida nii arsti vastuvõttu, perekondlikku sünnipäeva, sotsiaalmeedia kommentaare, ööelu väikeses lokaalis kui ka seda, kuidas kunstnik oma kunstiteost maalib. Käesolevas alapeatükis avan etendusuuuringute ajaloolist tausta, piiritledes etenduse ja performatiivsuse tähenduse ka igapäevaelu kontekstis.

Etendusuuuringud hakkasid teadusharuna arenema 1980. aastatel koos antropoloogia ja teatrifenomenoloogiaga. Etendusuuuringute eesmärgiks on vaadelda kultuuri- ja kunstinähtusi kui etendusi. Distsipliini tuntumateks eeskõnelejateks said lavastaja ja teatriteoreetik Richard Schechner ning antropoloog Victor Turner. (Saro 2019: 1) Schechner kirjutab, et etendusuuuringud kui valdkond elab kaasa nii avangardile kui ka vähemustele nagu näiteks homoseksuaalidele, postkoloniaalsetele kultuuridele või feministlikele liikumistele. Etendusuuuringud teadusharuna on kui vastus üha performatiivsemaks muutuvale maailmale, kus etenduslikkust nähakse nii kirjas, kõnes kui ka igapäeva tegemistes. (Schechner 2003: 3-4).

Ingliskeelsel sõnal *performance* on märksa laiem tähendus kui eestikeelsel sõnal 'etendus'. Eestikeelsel mõistel on tugevam side teatriga. (Saro 2019: 1) *Performance* tähendab aga laiemalt edukat toimimist, ka näiteks äris või spordis (Schechner 2003: 22). Etendusuuuringutes on etendusel peamiselt kaks tähendust: teatrilavastuse ühekordne materiaalne realiseerimine ja ühekordne esitus ning kõiki või mõningaid teatritele iseloomulikke osasid järgiv esitus (Saro 2019: 1), nagu näiteks rollimäng, kus taastatakse mõni keskaegne lahing, Ivo Linna kontsert või jalgpalliturniir Hollandi ja Saksamaa vahel.

1.1. Etendusest

Etendusuuuringute kontekstis peetakse etenduseks igasugust raamistatud tegevust, mida näidatakse, esitatakse või tõstetakse esile. Enne etendusuuuringute tulekut oli etendusel palju kitsam tähendus. Nüüd mõistetakse etendusena väga erinevates vormides ja olukordades leiduvaid tegevusi. Etendamist kohtab nii massimeelelahutuses, argielus, rituaalides ja mängus, aga ka rassi-, soo-, ja sotsiaalsete klasside rollide esitamises. (Schechner 2003: 1-2) Etenduse alusprintsipiiks on mäng kui võimalus leida vaheldust igapäevasest, võtta endale tavapärasest teine identiteet või muuta kehtivaid hierarhiaid võimuhetes. Samuti on mängul pingeid vabastav ja õpetav toime. Mäng on improvisatsiooni ja kindlate reeglite kombinatsioon, mis teeb iga etenduse põnevaks ja kaasahaaravaks. (Saro 2019: 8)

Etendus leiab aset ainult tegutsemises ja suhtes teistega ning koosneb taastatud korratud käitumise osadest, erinedes igast varasemast. Kõik esitused eristuvad nii meeleolu, emotsioonide, kehakeele kui ka häälekasutuse poolest. Samuti on olukord ja kontekst iga kord uus, muutes esituse unikaalseks. Sündmuse unikaalsus ei peitu mateerias, vaid selle interaktiivsuses. See kehtib eriti igapäevaelu kohta, kus konteksti on pea võimatu täiuslikult kontrollida. (Schechner 2003: 23)

Ameerika sotsioloog Erving Goffman tõi teatriga seonduvad metafoorid sotsioloogias kasutusele selleks, et uurida inimeste argisuhtlemist (Saro 2019: 3). Goffmanni järgi võib etenduseks pidada situatsiooni, kus üks osaleja käitub kindlal viisil, et teisi osalejaid mõjutada. See ei pruugi olla teadlik käitumine, kuid ometigi esitatakse ühiskonnas erinevaid sotsiaalseid rolle, millega käivad kaasas stereotüüpsed kehalised ja retoorilised võtted. Eelnevalt kindlaks määratud tegevuste mustrit, mis etenduse ajal lahti rullub ja mida võib presenteerida või läbi mängida ka teistes olukordades, kutsutakse rolliks või rutiiniks. (Goffman 1959: 15–16, viidatud Schechner 2003: 23 kaudu)

Kui vaadelda igapäevaelus korduvaid tegevusi, mis on näiliselt ühekordsed juhtumid nagu näiteks riidesse panemine, söögi tegemine või sõbraga rääkimine, on näha, et need tegevused on ümberkorraldatud ja kohandatud vastavalt kindlale olukorrale. Igapäevast seisneb tuttavlikkuses ja korduvuses. Korratud käitumine võib olla nii lühike kui ka pikk, kätkehes endas etendamise võtmeprotsessi. Selline lihtsate tegevuste etendamisele tähelepanu juhtimine on kujundamas austust tavalise vastu. Austus tavalise vastu aga näitab igapäevaelu rituaalsust ja seda, kuidas see koosneb kordustest. Paljud sündmused on ühekordsed olenevalt vastuvõtust, kontekstist ja viisidest, kuidas etendada. (Schechner 2003: 23)

Ka restoranis õhtustamine võib olla mõnele inimesele igapäevane ja korratud tegevus. Kindlasti on see seda teenindajale, kes õhtust õhtusse viib küllastajatele taldrikutele sätitud roogasid, *coupe* klaasides kokteile või valab veini pokaali. Õhtusööki kui etendust raamistab restoran ja selle ruumid, kus õhtusöök aset leiab ning kus kokad, teenindajad ja baarmen koostöös einestajate heaoluks askeldavad. Kõigil osalejatel on suures plaanis teada oma roll antud etenduses. Samas muudetakse oma tegevust vastavalt olukorrale. Näiteks kui tavaliselt on teenindajatel oma kindel järjekord kuidas nad külalisi vastu võtavad: tervitavad, suunavad riidekapi juurde, et palitu ära panna, juhatavad lauda, annavad menüü, küsivad joogisoovi. Lastega saabujate puhul tuleb aga rada muuta: enne tavamenüüsid tuuakse lastetool ja lastemenüüd. Küllastajate puhul on tegu ka sotsiaalse rolli etendamisega.

1.2. Performatiivsusest

Performatiivsuse mõiste on laialt levinud nii teatriteaduses, sotsiaalteadustes kui ka ärimaailmas. Kuid kas alati mõistetakse, mida selle sõna all silmas peetakse? Mida kaugemale liikuda teatrivaldkonnast, seda hägusemaks ja mitmeti mõistetavamaks muutub performatiivsuse tähendus. Performatiivsuse mõiste tuleneb ingliskeelsest sõnast *performance*. Mõiste mitmetähenduslikkus on tingitud ka asjaolust, et eesti

keeles ei ole sellele täpset vastet ja inglisekeelsel *performance*'i mõistel on lisaks etendusele ka teostamise, ettevõtmise ja muu taolise tähendus.

Performatiivsuse mõiste on seotud igapäevaelu ja kultuuri teatraliseerimisega, mis muudab piiri reaalsuse ja fiktsiooni vahel hämaramaks. (Saro 2019: 5) Linda Kaljundi (2008) kirjutab, et tänapäeval on mõiste 'performatiivsus' ülekasutatud. Lisaks teatri analüüsimisele, kasutatakse performatiivsuse mõistet näiteks armastuse ja konflikti analüüsiks, aga ka metafoorse kujundina ärimudelite või muude sotsiaalsete ilmingute kirjeldamiseks. (Kaljundi 2008: 628–634) Schechneri arvates on etendusuuringud ja performatiivsus koos sellega veel lihtsalt väljakujunemata ning väga laia haardega uurimissuund, mis astub areenile seal, kus teised uurimissuunad, nagu näiteks antropoloogia või semiootika, jäävad eriala piiride tõttu kitsikusse. Erinevalt teistest valdkondadest, tegelevad etendusuuringud uuritava materjaliga läbi sündmuse, tegevuse ja käitumisviisi prisma, jättes kõrvale objekti staatuse ning tegeledes performatiivse aspektiga. (Schechner 2003: 1–2)

Võib näha kahte viisi performatiivsust: täpselt määratletud ja rohkem segunenud. Performatiivsus võib väljenduda kindlas kõneaktsioonis nagu näiteks leping, lubadus või kihlvedu. Teinekord võib performatiivsus peituda kontseptsioonis sellest, nagu etendus varjutaks tegevuse. Performatiivsuses on teatrile sarnaselt oma lummuslik oletus. Teatrimaailm eksisteerib ühes narratiivide, tegelaskujude ja nende tegevustega vaid siis kui neid esitatakse. Performatiivsus koosneb ajutiselt konstrueeritud sotsiaalsetest rollidest, mis kehtivad vaid meie endi loodud ajas ja kohas. Samuti kätkeb performatiivsus endas kõikjale ulatuvat tunnet või tuju, mis kuulub inimese meeleliste aistingutega juurde jättes välja audiovisuaalse maailma. (Schechner 2003: 142)

1.3. Performatiivsusest igapäevaelus

Elu vaatlemine teatraalsuse aspektist leidis aset juba antiikajal ning muutus populaarsemaks renessanss- ja barokkajastul. 1930. aastatel hakati elu ja teatri

analoogiat vaatlema sotsioloogias ja käitumisuuringutes. Ameeriklasest kirjaniku, kriitiku ja kirjandusteoreetiku Kenneth Burke'i 1945. aastal ilmunud uurimuses kasutati dramatismi mõistet analüüsima inimekäitumist sotsiaalsetes olukordades. Burke'ist tuntumaks on aga saanud eelpool mainitud Erving Goffman ja Victor Turner. Goffmani teos "Eneseesitlus igapäevaelus" (1959) vaatlus inimese sotsiaalset käitumist kui etendust, tuues teatri mõisted nagu roll, publik, etteaste ja muud mõisted igapäevaelu. (Kaljundi 2008: 629–630)

Igapäevaelus on performatiivsus varieeruv. Esineb käitumist ja tegevusi, mille puhul saab äratuntavalt öelda, et tegemist on esitusega. Mõnikord aga võivad performatiivsed tegevused muutuda igapäevaelus nii iseenesest mõistetavaks, et neid ei peetagi enam esituseks. Igapäevaelus väljendub performatiivsus ka esitaja riietuses – näiteks politseiniku, arsti või klienditeenindaja tööriietuses. Teisalt võivad need meenutada lavastatud draamat. Näiteks kohtuistungil läbiviimisel on oma kindel roll nii advokaadil, vandekohtunikul, kohtunikul kui ka kriminaalil. (Schechner 2003: 174) Ka restorani situatsioonis on teenindajatel, kokkadel ja küllastajatel oma kindel ja korduvalt läbi harjutatud roll. Schechneri kirjeldatud draama vormi omandab restorani etendus siis, kui tekib mõne osapoole vahel kõrvalekalle tavapärasest ehk kui miski läheb valesti. Näiteks kui küllastaja tellib kalafilee, aga tuuakse kanafilee või kui teenindaja ajab kandikutäie jooki mõnele istuvale inimesele peale.

Kõik näitlejad on esinejad, aga mitte kõik esinejad ei ole näitlejad (Schechner 2003:174). Teatris mängivad näitlejad vaatajatele korduvalt esitamiseks mõeldud rolle. Vaatajad on teadlikud, et see ei ole laval oliivate tegelik elu. Schechner toob väljaspool teatrit näite spordist – sportlane küll ei esine kellegi teise rollis, aga mida tuntumaks ta saab, seda rohkem sarnaneb ta oma tegudelt näitlejaga teatris. Oma oskuste treenimine jääb samaks, kuid mida rohkem tuntust sportlane kogub, seda rohkem muutub enesepresenteerimine karakteri etendamiseks. Vahel on igapäevaelu oma radu pidi kulgev. Teinekord, näiteks õhtusöögi üritusel järgitakse aga tinglikke teadlikult rakendatud kombeid. (samal) Goffman kirjutab, et igapäevaelus ei ole etendus esitatud

või tahtlikult üles seatud viisil, nagu esineja teaks, mida ta tegema hakkab. Isiku enese jaoks jäävad välja näidatud näoilmed kättesaamatuks. Tavainimesel on raske ette mõelda ja harjutada kindlat emotsiooni või kehaliigutust. Goffman kirjutab, et inimene näitleb paremini, kui vajalikud teadmised näitlemisest seda oletada lubaksid. (1959, viidatud Schechner 2003: 174 kaudu)

1980. aastatel populaarsust kogunud ning tänaseni aktuaalne etendusuuringute valdkond piiritleb sündmuste laialivalguvat sisu, analüüsides tegevusi ning otsides sealt etenduslikkust. Kui varasemalt oli etenduse mõiste kindlalt piiritletud, siis etendusuuringute vaatepunktist on etenduseks igasugune tegevus, mida näidatakse, vaadatakse või tõstetakse esile. Seega on ka restorani õhtusöök sobilik selles raamistikus uurimiseks.

2. Restorani haaratus performatiivsusest

Restoranid, nagu me täna neid tunneme, pärinevad mõningate ajaloolaste arvates Inglismaalt ja ajast, kui trahterites söömas ja aega veetmas käidi. Teiste arvates on see Prantsuse revolutsiooni, kodanikutunde sünni ning aristokraatlike majapidamiste vähenemisega alguse saanud võimalus kodust väljaspool einestada ja sellega oma elitaarset staatust näidata. See oli ja on osade uurijate arvates koht, kus inimestel on võimalus end eksponeerida ning enda staatust näidata. (Gustafsson 2006: 84–85) Käesolevas alapeatükis tutvustan restoranide ajalugu ning vaatlen, kuidas performatiivsus on haaranud ka restoranitööstuse.

Kaasaegse restorani juured on tihedalt seotud Prantsuse revolutsiooniga, kui aristokraatlike majapidamiste tähtsus ühiskonnas vähenes ning paljud heal tasemel kokad, kes kõrgklassile süüa valmistasid, jäid oma tööst ilma ning avasid oma restoranid ja pakkusid toite kesk- või kõrg-keskklassi kuuluvatele inimestele, kes olid suutelised toidu ja joogi eest maksma. Sõna *restoran* tuleb söögikoha algsest eesmärgist olla kohaks, kus saab taastuda (*to restore* ingl. k) või puhata (*to rest* ingl. k) väsimusest

ja näljast. Esimesed restoranide külastajad ei olnud huvitatud niivõrd toidu maitsest, kuivõrd aristokraatide staatuse imiteerimisest. Uue eliidina soovisid nad teistele näidata, et see on uus ja moodne elustiil. Siinkohal võib leida paralleele ka tänapäevaga. Restorani külastajad otsivad oma kogemusest rohkemat kui vaid maitsvaid toite. Külalised kasutavad restorani kui kohta lõõgastumiseks, nautlemiseks ja sotsialiseerimiseks. Neid eesmärke silmas pidades tuleb ühel restoranil olla teadlik sellest, et restoranis käik on sotsiaalne ja kultuuriline tegevus, mis peegeldab külastaja unistusi ja elustiili. Tänapäeval peaks restoran olema koht, kus inimesed soovivad täita teatud ihasid ja neil on kindlad ootused seal valitsevale meeleolule. (Gustafsson, Öström, Johansson, Mossberg 2006: 84–85)

Toit ja eined ning viisid, kuidas neid tarbitakse, on saavutanud tänases ühiskonnas sotsiaalse erinevuse sümboliks. See on saanud pigem individuaalsete eelistuste väljendamine viisiks ja mitte enam niivõrd keha esmavajaduste rahuldamiseks. (Gustafsson 2006: 85) Tartus on umbes sada söögikohta, millest enamusel on oma kindel klientuur. Osalt määrab selle külastajate sissetuleku suurus, osalt pakutav toit: mõni ootab traditsioonilist toitu, teine jällegi üllatusi ning kolmas kiiret kõhutäidet lõunapausil. Restoranides käimist võib näha oma mina laiendusena. Söögikohtades käies tehakse pilte ja jagatakse neid oma sotsiaalmeedias näidates ka teistele oma toidu- ja söögikoha eelistusi. Restoranis kehtivad ka oma kindlad normid. Välja sööma minnakse tavaliselt koos teistega, pannakse end viisakalt riidesse, võetakse omaks väljas söömise etiketireeglid.

2.1. Restorani roll ühiskonnas

Selles alapeatükis vaatlen restorani eesmärki ühiskonnas ning põhjuseid, miks inimesed restoranides käivad. Samuti vaatlen Schechneri etenduse eesmärkidele toetudes restoranis toimuva piduliku õhtusöögi eesmärke.

Cardiff Metropolitan Ülikooli turismi-, toitlustus- ja ürituste juhtimise osakonna vanemteadur Darryl Gibbs ja samas ülikoolis tarbijakäitumist ja sotisaalteooriaid uuriv vanemteadur Caroline Ritchie, kirjutavad, et 21. sajandil väljas einestamist võib näha kui üht suurt teatrilava, kus restorani külalistel, teenindajatel, juhatusel ning kokkadel, nagu näitlejatelgi, on oma kindel roll, mida nad teavad kuidas ja kus esitada. Õhtusöögi ja teatrietenduse võrdlemises ei ole midagi uut. Näiteks keskajal korraldati avalikke sööminguid, mille näol oli tegu keeruka rituaaliga, mida vaesemad ning madalama sotsiaalse taustaga inimesed said vaatamas käia. Tolleaegsetel teenindajatel, kelle ülesandeks oli lisaks toidu ja söögi lauda serveerimisele ka einestajate kätepesu, kätepesuvee vahetamine ja muude ettevalmistavate tööde korraldamine, oli kõrgelt hinnatud ja kadestusväärne positsioon. (Gibbs, Ritchie, 2010: 182–183)

Nii mõneski mõttes jälgendavad ka tänased restoranid oma suurte akendega keskaega, sest akna taha jäävad ikka need, kellel raha sisse astumiseks ei jätku. Ka restoran Joyce on maast laeni akendega, mille ees on lai jalakäijate tänav, kus näeb külmemal ajal pinkidel istumas suitsetajaid ning soojemal ajal inimesi poest ostetud või kodust kaasa pakitud sööki ampsamas. Seda ei saa küll näha kui ette planeeritud rikaste einestamise vaatlust, ja eneseesitlus on möödujatele juhuslik. Et kindlustada see, kellele oma valikut esitatakse, kutsutakse sõbrad valitud restorani endaga kaasa, räägitakse oma külastusest suusõnaliselt või postitatakse sotisaalmeediasse endast restoranis pilt.

Me käime teatris, et vaadata uut lavastust, kus osalevad meie lemmiknäitlejad ning laseme end üllatada lavastuse uudsusel. Samuti käime sõpradega püstijalakoomikut vaatamas, et nautida tema nalju, olenemata, kas oleme tegevusse kaasatud või mitte. Ka väljas joomine ja söömine on võimalus jagada sõpradega kogemusi ning esitada üksteisele väljakutse proovida midagi uut ja huvitavat. Professionaalseid oskusi on kasutatud nii teatris, püstijalakoomiku esinemisel kui ka restoranis. Nii nagu näitleja ja püstijalakoomik erinevad üksteisest, erineb ka baari ja restorani teenindus. Eesmärk on aga üks – pakkuda külastajatele nende ootustele vastavat kogemust. (Gibbs, Ritchie, 2010: 182–183)

Schechner loetleb etenduse seitse võimaliku funktsiooni: meelelahutus, ilu loomine, identiteedi tähistamine või muutmine, kogukonna loomine või selle tugevdamine, tervendamine, õpetamine, kannustamine või veenmine ning kokkupuude sakraalse ja/või deemonlikuga. (Schechner 2003: 38) Ülaloodud loetelust võib restorani konteksti tuua meelelahutuse, kogukonna loomise ja tugevdamise, ilu loomise ning identiteedi tähistamise või muutmise kui õhtusöögi peamised eesmärgid. Kogukonna loomiseks ja tugevdamiseks pakub restoran kohta, kus pered, sõbrad ja tuttavad saavad kohtuda ning suhelda. Lisaks toovad restoranid kokku ühise maitsemeelega inimesi. Ilu loomine väljendub restorani kontekstis ennekõike selles, kuidas erilist rõhku pannakse toidu esteetilisele välimusele, restorani sisekujundusele ning teenindajate riietusele ja õpitud liigutustele. Restorani õhtusöögi identiteeti loov aspekt väljendub inimeste personaalsetes toiduvalikutes, mis lähtuvad isiklikest maitse-eelistustest ning mõnikord ka eetilistest tõekspidamistest. Näiteks teadlikult taimsete toitade valimine restorani menüüst võimaldab aimata inimese maailmavaadet. Identiteedi muutmise aspekt väljendub selles, kuidas külastaja satib end restorani minekuks tavapärasest viisakamalt riidesse, kontrollides hoolikamalt oma liigutusi ja sõnu. Meelelahutuslikuna võib restorani situatsioonis mõjuda lõbus ja jutukas teenindaja, külalisesineja, aga ka näiteks serveeritav toit ja jook, kui see on serveeritud ootamatus sööginõus või selle välimusele on rõhku pandud. Kaude võib pidulikkude õhtusööki ka õpetlikuna näha, kui teenindaja on võtnud vaevaks ka mõne tundmatu toiduaine külastajale selgeks teha või kui näiteks perekond on koos sööma tulnud ja lapsevanemad õpetavad lastele, kuidas sellises olukorras käituda. Kui toit maitseb eriliselt hästi, võivad külastajad kogemust ka jumalikuks hinnata.

2.2. Mudel õhtusöögi läbiviimiseks

Erinevatest rollidest restoranis aitab aru saada Örebro Ülikoolis koostatud mudel õhtusöögi läbiviimiseks. Juhend on mõeldud eriala inimestele või näiteks inimesele, kes

soovivad oma söögikohta paremaks teha või uut restorani avada. Selles leidub ka elemente, mida saab siduda performatiivsusega. Näiteks räägitakse teenindaja ja külastaja suhtest, restoranis loodava atmosfääri olulisusest ning ka juhatuse peidetud rollist meeldiva külastuse loomise jaoks.

Restoraniäri on kasvavas trendis ning sellel on mitmeid põhjuseid. Esiteks inimestel on rohkem raha, et väljas söömas käia. Teiseks on peremudelid muutunud liberaalsemaks – peres käivad tavaliselt mõlemad vanemad tööl, mistõttu jääb kodus kokkamisele vähem aega. Ka söögitegemisoskused on vähenenud. Kaubandusliku eine pakkumiseks on vaja professionaalset ettevalmistust ning teadmisi einestajate ootustest, soovidest ja väljas söömise põhjustest. Örebro Ülikooli restorani ja kulinaaria osakond on selleks välja töötanud eine kujundamise viis meetodit, toetudes teaduslikele, praktilistele, eetilistele ja esteetilistele teadmistele. Mudeli idee pärineb Michelin hindamisjuhistest restoranidele ja hotellidele. (Gustafsson jt 2006: 85-86)

Mudel algab restorani kui koha külastusega. Eine serveerimine toimub alati mõnes ruumis. Selleks võib olla kool, kodu, hotell või haigla, aga antud artikkel keskendub vaid restoranidele. Ruumi stiil ja kujundus on olulised ka toidu söömisel. Uuringud on näidanud, et toidu maitset mõjutab ka ümbritseva ruumi valgustus, helid, värvid ja disain. Sama toit on uuringutes saanud erinevat tagasisidet vastavalt sellele, kas seda on pakutud haiglas, restoranis või sõjaväes. (Gustafsson jt 2006: 85) Bowen ja Morris (1995) uuring leiab, et toit peab olema restorani üldise stiiliga kooskõlas. (Gustafsson jt 2006: 86)

Teisel olulisel kohal on külalise ja teenindaja kohtumine, aga ka kohtumine restorani külaliste vahel ning restorani töötajate vahel. Teenindaja on enamasti peamine kontakt külastaja ning restorani vahel ja seetõttu on töötajate kõrge teadmised olulisel kohal. Teenindaja on restorani situatsioonis külalistest kõrgemal positsioonil, sest temal on rohkem teadmisi menüüs olevate toitade ja jookide osas. Teenindaja üleolev suhtumine võib aga külastaja kogemuse ära rikkuda. (Gustafsson jt. 2006: 87) Teenindajad peavad muutma vähem kogunud külastaja olemise restoranis mugavamaks, teda heatahtlikult

abistades (Finkelstein 1989, viidatud Gustafsson jt. 2006: 87 kaudu), aga samas olema valmis ka harituma ja rikkama külastaja vajadusi täitma (Kivela 1994a, viidatud Gustafsson jt. 2006: 87 kaudu). Toitlustust uurinud Jensen Hansen leiab, et teenindusest sõltub ühe restorani käive ja küllastajate rahulolu. Seda peetakse eriala siseselt *à la carte* restorani kogemuse üheks kõige olulisemaks osaks. (Hansen 2005, viidatud Gustafsson jt. 2006: 87 kaudu) Teeninduse all mõeldakse restorani küllastajate soovide eest hoolitsemist.

Kolmandaks mudeli aspektiks on toode, mis restorani puhul puudutab sööki ja jooki, nende valmistamist ning omavahelist sobivust. Kokkade teoreetilised teadmised tooraine füüsiliste ja keemiliste omaduste kohta on vajalikud, et jõuda heade tulemusteni. Teenindajal peavad aga olema head teadmised selle kohta, millist jooki tuleks toitude kõrvale soovitada. Selleks on omakorda vajalik omada eelteadmisi erinevate alkoholide valmistusviisidest ja omadustest. Uuringutest kajastub ka see, et toidu visuaalne pool on samuti võrdselt oluline (Hansen jt. 2004b, 2005, viidatud Gustafsson jt. 2006: 88 kaudu). Maiselmani (2000) läbi viidud uuringust selgus, et lisaks visuaalile aitas terviklikku toiduelamust luua see, kuidas menüü oli kujundatud ning kui hästi oskas teenindaja toidu valikuid soovitada. (viidatud Gustafsson jt. 2006: 88 kaudu). Restorani menüüd paika pannes peaks kokk mõtlema sellele, milline on toidu tarbija nii vanuselt, soolt kui ka ühiskondlikult taustalt. Mis on hetkel hooajaliselt värske? Kas pakutakse hommiku- lõuna- või õhtusööki? Milline on pakutava roa toiteväärtus (Kivela 1994 a, c, viidatud Gustafsson jt. 2006: 88 kaudu)?

Neljas on juhatuse kontrollsüsteem ja see on seotud restorani majandusliku poole, logistika ning seaduste järgimisega. Juhatuse tegevus erineb vastavalt söögikoha olemusele. Selleks on vajalik omada teadmiseid äri administratsiooni, tööõiguse, turunduse, statistika, juhtimise, organisatsiooni olemuse ja töökeskkonna kohta. Juhatust puudutav osa on see, mida küllastajad otseselt ei näe, kuid tajuvad teenindajate töö ja söögi kvaliteedi. Tarbijad näevad ennekõike vigu teenuses või tootes, mitte juhatuse töös. (Gustafsson jt. 2006: 89)

Mudeli viies punkt puudutab restorani atmosfääri mõistet. Meeldiva atmosfääriga restoraniks võib lugeda sellist kohta, kus külalised tunnevad end mugavalt ja vabalt. Eriti olulisel kohal on atmosfääri loomes teenindaja ja külalise vaheline suhtlus. Atmosfäär loob restoranikülastuse terviklikkuse. Terviklikkus sünnib aga keskkonna ja personaalse kogemuse koosmõjus. (Hansen 2005, viidatud Gustafsson jt 2006: 90 kaudu). Warde ja Martens (2000, viidatud Gustafsson jt. 2006: 89 kaudu) on eraldi välja toonud ka külaliste omavahelise suhtluse, kuid peavad siiski oluliseks kõigi eelpool mainitud aspektide kombinatsiooni ehk kogemuse terviklikkust. Selle kujundajaks on Hanseni (2005) uuringu järgi peamiselt keskkond kui väline raamistik, mis on seotud ruumi ja subjektiivse personaalse kogemusega, ning sisemine raamistik, mis esindab meelelist tootest tulenevat kogemust. (viidatud Gustafsson jt 2006: 90 kaudu) Ruumikujundus ja atmosfäär võivad mõjutada külastaja vastuvõtlikkust toidule ja veinivalikule. Võrdselt olulised on nii värvid, valgustus, tekstiilidisain kui ka helid. (Gustafsson jt 2006: 85)

Performatiivsuse aspektist võib järeldada, et restorani ruum on olulisel kohal ülejäänud määramisel. Ruumikujunduse järgi võiksid olla sätitud nii söögid, teenindajate rõivad kui ka muusika. See on juhtkonna poolt konstrueeritud keskkond õhtusöögi pakkumiseks, kus kehtivad oma kindlad reeglid ja kombed. Kombedki on määratud vastavalt sellele, millise keskkonna restoran loonud on. Baaris on inimestele märksa rohkem lubatud kui restoranis. Lihtsamal söögikohal pole vaja teada, millise noa ja kahvliga eelrooga süüa tuleb. Ka teenindajatelt nõutavad teadmised erinevad.

2.3. Atmosfäärist

Restoran Joyce'i atmosfääri analüüsimiseks ja kirjeldamiseks olen välja toonud fenomenoloogilise etenduse analüüsi atmosfääri kirjeldava osa Erika Fischer-Lichte (2011) artiklist "Etenduse analüüsi probleeme". Artiklis on fenomenoloogilisele etenduse analüüsile lähenetud läbi etenduse sündmuslikkuse, ruumi atmosfääri ja

näitleja eripärase kehalisuse. Fischer-Liche kirjutab, et performatiivsust tajutakse eelkõige tervikliku kogemusena ning sellega on tegelenud fenomenoloogiline etenduse analüüs. Fenomenoloogia eristub varasemast 1970ndatel alguse saanud semiootilisest etenduse analüüsist selle poolest, et märgisüsteemidest tähtsam on nähtu fenomen ning selle mõju vaatajale. (2011: 91)

Sündmuslikkus on fenomenoloogilise teatri analüüsi keskmeks. Fenomenoloogilise etenduse analüüsi eesmärk on vaadelda näitlejate ja vaatajate ainukordset kokkupuudet ja mis sellest saab. Sündmuslikkus on tugevas seoses olevikulisusega, mida võib kirjeldada kui *näitlejate ja vaatajate füüsilist kohalolu samas ruumis* (Fischer-Lichte 2011: 96). See on esmatähtis element, sest etendus toimub siiski näitlejate ja vaatajate vahel. Selle suhte analüüsiks on oluline vaadelda mitte ainult näitlejaid, vaid ka vaatajaid. Sündmuslikkus ja fenomenoloogiline analüüs annavad võimaluse analüüsida ühekordsust. (Fischer-Lichte 2011: 96–97)

Atmosfääri olemust tuleb võtta kui tervikust tulenevat taju. See on mitme eriteguri kogum, mis mõjutab vaataja edasist vastuvõttu. Atmosfäär ei ole midagi püsivat, vaid pidevas muutuses. See ei hõlju iseenesest ruumis ringi, vaid on asjade ning inimestega seotud, nendega kokku kuuluv, aga samas mitte vaid nende juurde kuuluv. See haarab ruumi sisenejat esimesena, häälestades siseneja edasiseks *täendusloome protsessiks*. Atmosfääridega on inimeste tajusid mõjutatud kaua. Fenomenoloogiline etenduse analüüs uurib, kuidas erinevad atmosfäärid mõjutavad tähendusloomet ja vaataja tajusid. (Fischer-Lichte 2011: 92–93)

3. Kultuurietenduse analüüs

Selles osas annan ülevaate kultuurietenduse analüüsi kujunemisest ning selgitan uurimisküsimusi, mida analüüsi käigus kasutatakse. Neid küsimusi silmas pidades on valminud ka minu töö analüüsi osa.

Etenduse analüüs on saanud eneserefleksiooni viisiks ning keeruliste etendustesiseste märgisüsteemide põhjalik ja meetoditeadlik analüüsimine, aitab nähtavale tuua ka kultuuri performatiivseid osi. (Epner 2002: 110) Kultuurietenduse analüüs aga on kohandatud igasuguste kultuurietenduse analüüsiks ning toetub etenduseuuringute teooriale (Saro 2019).

Teatriuurijad seisavad silmitsi etenduse kui kaduva ja ununeva nähtusega. Võime korduvalt käia üht ja sama lavastust vaatamas, kuid iga kord on see siiski erinev etendus – publik reageerib omal moel ning ka näitlejad käituvad etendusest etendusse erinevalt. (Epner 2002: 124) Restorani õhtusöögid järgivad ka oma kindlat rada: algab üleriie varna riputamisega ja lõpeb arve tasumisega. Sinna vahele jääb veel eelroog, pearoog ja magustoit ning suurel määral rollide kohandamist vastavalt olukorrale. Kuid lõpuks jääb söömine ja söök ajalukku nagu etenduski.

Sündmuste ja objektide kui kultuurietenduse analüüsimisel vaadeldakse etendajaid ja etendust, konteksti, eesmärki, ruumi ning vastuvõttu võrdluses teiste samalaadsete sündmustega. (Saro 2019) Õhtusöögi analüüsis on minu isiklik kirjeldus toimunust põimitud analüüsiga. Alustan ruumi ja konteksti kirjeldusega vastates küsimustele: millises ruumis ja ajas sündmus toimub? Millal ja kus etendus algab ja lõppeb? Kes on etenduse lavastajad? Seejärel vaatlen etendust ja etendajaid. Tutvustan etendajaid, nende kostüüme, rekvisiite. Pärast seda liigun tagasi ruumi kirjelduse juurde läbi isikliku vaatluskogemuse, mille käigus tutvustan ka menüüd kui rekvisiiti toitude valimiseks. Sellele järgneb teenindajate kostüümide kirjeldamine ja nende funktsiooni analüüs. Õhtusöögi vastuvõttu olen kirjeldanud söödud toidu abil. Võrdluse moment tuleb välja põimitult läbi teiste söögikohtade kaasamise. Kirjeldan põgusalt ka muusiku panust õhtusse ning atmosfääri. Õhtusöögi eesmärgi üle arutlen analüüsi lõpu osas.

4. Õhtusöögi analüüs

Analüüsin 13. novembril toimunud õhtut restoranis Joyce, kui sai esimest korda proovida uut joogi- ja söögimenüüd ning tavalise taustamuusika asemel mängis elav muusika Londonist pärit Benjamin Yellowitzi esituses. Vaatlen õhtu juures restorani üldist kuvandit, toitu, teenindust, atmosfääri muutust ning muusikat. Lähenen õhtule kultuurietenduse analüüsi abil ja atmosfääri kirjeldamisel kasutan pisut ka fenomenoloogilist etenduse analüüsi. Otsin vastust küsimustele: mis on piduliku õhtusöögi kui kultuurietenduse funktsioonid? Alustan restorani üldisest kirjeldusest ning toidu- ja joogimenüü tutvustusest. Sellega põimitult kirjeldan enda vaatluskogemusi õhtusöögist ning kuidas atmosfäär külastuse vältel muutub. Vaatlen küll vaid ühte õhtut, aga minu isiklik seotus restoraniga aitab näha ka sinna, kuhu tavakülastajase silm ei pääse. Kuigi töötan restoranis teenindajana, olen sel õhtul saalis külastajana.

Restoran Joyce on V Spa hotelli restoran ja pakub lisaks *à la carte* menüüle ka ööbijatele hommikusööki. Kuna ruumi on palju ja samas majas on ka konverentsikeskus, on restoranis tihti näha ka kümne- kuni kuuekümmneliikmelisi seltskondi. Restoranis ei ole päevapakkumisi, mistõttu saabub suurem osa einestajatest õhtusöögile. Lõunatajaid käib vähe. Külastajateks on hotellis ööbijad, kes pärast spaas käiku kõhutäidet otsivad, st turistid peamiselt Eestist, Soomest, Venemaalt ja Lätist ning Tartus ja Tartu lähistel elavad inimesed. Tihti valitakse restoran Joyce'i just mõne pidulikuma sündmuse tähistamiseks nagu näiteks sünnipäevad, pulmaastapäevad, pulmad, tüdrukuteõhtud, aga ka kihlumisteks. Restoranis toimub üks-kaks korda kuus eriüritusi, kus saab proovida teistsuguseid kokteile, kuulata elavat muusikat või süüa mitmekäigulist peakoka poolt komplekteeritud erimenüüd koos joogisoovitustega. Ka uuritav õhtu kuulub eriürituste hulka.

Õhtusöögi kui etenduse juures on oluline, et etendus algab osalejatele erineval ajal, saades alguse uksest sisse astumisega ja lõppedes arve tasumise järel uksest väljumisega. Enamasti saabutakse õhtusöögile kella kuuest õhtul ja viibitakse kaks kuni neli tundi. Restoran ise arvestab ühele laudkonnale kaks ja pool tundi. Õhtusöögil kui

etendusel puudub ka kindel narratiiv, aga lõpuks moodustub siiski iga osaleja jaoks oma isiklik tervik. Külalised saavad oma tahtmist järgi, kõik võetakse vastu üldjuhul naeratusega näol. Kellel on laud broneeritud, juhatatakse oma kindlasse lauda, niisama sisse jalutanutele pakutakse parasjagu vabu kohti. Külalised, teenindajad ja kokad saavad osa ühisest etendusest, aga oluline on selle juures siiski oma perspektiiv ja isiklik panus. Seda võib näha osalt kollektiivse lavastusena, kus kõik kogevad etenduse erinevaid osasid ja kus kõik on etendajad. Kokkasid ja külastajaid võrreldes kogetakse ka erinevaid ruume ja tegeletakse isenäoliste tegevustega: kui üks valmistab toitu, siis teine on saabunud restorani, et seda sama toitu nautida. Lavastajaks võib pidada restorani peakokka, kes on menüüs olevad toidud ning nende asetuse taldrikul välja mõelnud. Samuti on lavastaja rollis ka restorani juhtkond, kes on näiteks seadnud ühise teenindusstandardi, soetanud tööriided, noad, kahvlid, klaasid, hoolitsenud mitmekesise joogivaliku olemasolu ja kogu majandusliku poole eest.



Foto 1. Restorani alumine saal.

Astun oma kaaslasega restorani uksest sisse kell 18.30, pool tundi enne seda, kui on lubatud elava muusikaga algust teha. Meid tervitatakse ja saadetakse riidekapi juurde, kuhu saame oma ülerõivad jätta. Uksest sisse astudes jääb esimesena silma baar ja selle kirev pudelirivi ning askeldav baarmen. Restoranis on põhitoonideks kuldne, must, punane ja pruun. Põrandaid katab osaliselt läikiv roosakas või tuhm tumepruun põrandaplaat ja osaliselt musta-kuldse kirju vaipkate. Laelambid on robustsed, sirgete joontega, olemuselt rasked ja värvuselt kuldsed. Valgustus on hämar ja soe. Laua peal põleb küünal ning külalisi ootab juba veeklaaside, leivataldrikute, servjettide ning eel- ja pearoa söögiriistadega kaetud laud. Lauad ise on kas puidust ja kuldsete jalgadega või marmorit imiteerivad rohekates toonides ja mustade jalgadega. Laudlinade kasutus on teadlikult ära jäetud, et vähendada pidulikust ja luua vabam keskkond pigem piduliku sisekujundusega ruumis. Saal on avara muljega, mida ühelt poolt toetavad maast laeni ulatuvad aknad, aga teisalt summutavad tumedad toonid ning sünge, halli värvi ning rõhuv lagi. Restorani on kaks tasapinda, millest üks täidab rohkem hotelli hommikusöögi ülesannet. Seal asub sissekäik hotellist, baar, buffeesaar, köök ning lastele mängunurk. Ülemisel tasapinnal ei ole aknaid ning avarust on püütud luua poolt seina katva peegliga. Seal on kümme nelja inimese lauda. Alumine saal (Foto 1.) mahutab rohkem ja seda peetakse restorani põhiosaks. Seal asub ka sissekäik tänavalt. Alumises osas on üksteist nelja, viis kolme ja kaks kuue inimese lauda.

Meid juhatatakse restorani alumises osas tagumises alas olevasse ritta, kus on kõrvuti kolm neljast lauda. Istume hallile diivanile, teenindaja ulatab meile mustade nahkkaantega menüü, küsib joogisoovi kohta ning lahkub. Heidame pilgu minimalistliku kujundusega menüüle, kus roogade nimed on enamasti kokkuvõtlikult ühe sõnaga öeldud ja märksõnadega täpsustatud. Menüü algab signatuurkoktelidega. Need on joogid, mis on restorani peabaarmeni poolt välja mõeldud. Kokteilide nimedeks on näiteks *The Mexican*, *Caramelized Winston* ja *Sweetie*. Väiksemas kirjas on valiku hõlbustamiseks toodud kokteili põhikomponendid. Pilku püüab *Black Box*'i nimeline kokteil, kus on komponentide asemel kirjutatud: "*Lase oma maitsemeeltel*

arvata!”. Kokteilide hinnad on seitse-kaheksa eurot. Toidud on jagatud snäkkideks, eelroogadeks, suppideks, pearoogadeks ja magustoitudeks. Eelroogade ja snäkkide hinnad algavad kuuest eurost. Kõige kallim eelroog on kammkarbid, mis maksab üksteist eurot. Pearoa hinnad algavad üheteistkümnest eurost. Kõige kallim pearoog on kakskümmend kaheksa eurot maksev antrekoot (veise seljatükist, ribikondi vahelt lõigatud hinnaline fileetükk). Kõik magustoidud maksavad kuus eurot. Võrreldes teiste Tartu söögikohtadega, on see pigem kallis, aga kui vaid restorane arvesse võtta, on hinnatase võrdne nii Hõlmi, Umb Rohu kui ka Meat Marketiga. Meie valime endale eelroogadeks bataadisalati ja searibid ning pearoogadeks portobello ja seafilee.

Selleks ajaks, kui me oma toidusoovid teenindajale esitame, on restorani saabunud mõned üksikud seltskonnad, enamus laudadest on veel vabad ja kuulda on ühtlast, pigem märkamatuks jäävat taustamuusikat. Meie kõrval istub muusik, kes enne oma esinemist õhtust sööb. Teine lähedane laudkond saabub paar minutit pärast meid. Tundub olevat neljane sõbrannade grupp, kes kõik samasugused joogid ning hiljem ka samasugused pearoad tellivad. Üks varem saabunud laud lahkub. Laud koristatakse, tõmmatakse lapiga laual olev puru kaasa võetud väikesele taldrikule puhtaks ja kaetakse taas. Saalis olevad inimesed, kes ei ole veel oma toite või menüüsid kätte saanud, vaatavad ringi või vestlevad omavahel. Vaadatakse otsival pilgul teenindaja järgi või uuritakse teisi saabunud seltskondi. On ka neid, kes nutitelefoni on välja võtnud ning paluvad teenindajal endast koos kaaslastega pilti teha.

Teenindajad kannavad ühtseid tööriideid: naisterahvastel on kuldsete palmiokstega ja musta taustaga pluus, mille kaelust kaunistab kuldne lips, must põlvini seelik, must põll, mustad sukkpüksid ja mustad madalad jalanõud, mehed on üleni mustas, nende põll on pisut üle põlvede ning nad kannavad puidust pruuni lipsu. Teenindajate riietus toetab restorani piduliku atmosfääri ja sobib kokku sisekujundusega. Samuti on riietus sobilik pidulikul koosviibimisel osalemise ja selle teenindamise jaoks. Riietus on formaalne ja viisakas, istub hästi seljas ning tundub, et teenindajad tunnevad end mugavalt. Sel õhtul on märgata nelja teenindajat, kes laudades külalistega vestlevad, arvuti juures

klõbistavad, toite lauda toovad ja neid tutvustavad, kandikult jooke serveerivad, laudu üleliigsetest nõudest koristavad või vabal hetkel saalis toimuvat jälgivad. Teenindajatele on öeldud, et mured peavad jääma ukse taha ja restorani tuleb tuua oma parim tuju ja naeratus. Teenindaja rolli aitab omaks võtta riietusruumis tööriivaste selga panek, juuste sättimine, huulte ja ripsmete värvimine. Ka sel õhtul liiguvad teenindajad ringi malbe naeratusega. Kui aga kiireks läheb, on meie teenindajal näha murekortsu laubal ja kiiresti lauast lauda tuiskavat sammu. Kui teenindajate samm tõuseb, oleme meie vastupidiselt end just diivanil mugavalt hakanud tundma ja suutnud argised mured seljatada. Teenindaja kiire samm ja närvilisem olek mõjutab meid tol õhtul vähe ning pigem tekib mõistmine ja empaatia tema suhtes. Küll aga tuleb pahuraid kommentaare kõrvallauas istuvalt vanahärralt, kes on võimalik, et häiritud korisevast kõhust või mõjutatud närviliseks muutunud teenindusest.

Meile tuuakse eelroad. Teenindaja asetab taldrikud hoolega sätitud nurga all meie ette, tutvustab toite ning soovib head isu. Toitude tutvustamine on pigem omane restoranidele. Olen käinud enamustes Tartu söögikohtades ja toite tutvustatakse lisaks Joyce'ile veel näiteks JOP Antoniuses, Meat Marketis, Hõlmis, Fiis, Umb Rohus, Truffes ja Polpos ehk pea kõigis kohtades, mis end restoraniks peavad. Vabama õhkkonnaga ja vähem pidulikes söögikohtades nagu näiteks Kolm Tilli, Trikster Tihane, Krempel, Hot Pot ja Red Chilli oma toite lauas ei tutvusta. Toitude tutvustamine on restoranides vajalik ka selleks, et tundmatuid kompetentne sööjatele selgitada. Vahel on vajalik ka jagada juhtnööre söömiseks (näiteks sinimerekarpide puhul). Teisalt on toitude tutvustamine hea võimalus õhtusöögi tempos muutust luua ja anda hetk lauas viibijatele toitu vaadelda ning selle välimust hinnata. Toitude tutvustamine on tol õhtul informatiivne. Ka kiirustav teenindaja võtab hetkeks hoo maha, räägib rahulikult ja selgel häälel. Vahepeal otsib ta sõnu ja toetust taldrikus olevalt, silmitsedes ja meenutades, mis veel nimetamata on. Performatiivsust rõhutavad kätežestid, millega ta taldrikul olevatele toiduainetele osutab ja hääle kõrgendamine ning rütmistamine. Teenindaja kõhkleb võõrapärasemate nimetuste juures. Kui kõhklused on ületatud, järgneb sellele asjatundlikum ja ennast usaldavam selgitus.



Foto 2. Bataadisaalat.

Minu taldrikus on suur roheline salatikuhi granaatõuna punaste viljaliha terakestega, mille alt paistab ringi seatud tükeldatud bataat ja rohelised kastmetörtsud (Foto 2.). Minu kaaslasel on taldrikus kastmene ja pruunikas searibi, mille kõrval on eraldi kausikeses marineeritud punane kapsas. Ninna tõuseb searibi täidlane ning mahlane lõhn. Minu salat maitseb värskelt. Tunnen salatilehele pigistatud sidrunimahla, rohelised kastmetörtsud meenutavad ürdise maitsega kreemist majoneesi ning bataadil on kerge küpsetatud maitse. India pähklid ja granaatõun lisab toidule tekstuuri. Tihti vahetatakse restoranis ka kaaslaste vahel taldrikuid, et rohkem toite proovida saaks. See küll oleneb seltskonna omavahelisest suhtest ja külastuse olemusest. Tol õhtul võib samuti näha paarikesi, kes omavahel toite jagavad. Ka mina saan grillitud searibi maitsta. Liha on nii küps, et tuli lihtsalt luu küljest lahti. Oma tekstuurilt oli ta rasvane, mesine ja suussulav. Vaikus enne kahvlite klõbinat tabab ka teisi laudu. Süüakse arvatavasti viisakamalt, kui seda kodus tehakse: istutakse selg sirgu, pannakse endale servjett sülle, mälutakse

aeglaselt, vahel toetatakse nuga-kahvel viisakalt taldriku äärelle, et kaaslastega muljetada, nuusutatakse veini.

Märkamatult on jutukõmin saalis valjenenud ja vabu laudu on vähem kui hõivatuid. Kell on seitse läbi ja muusik pole veel oma esinemist alustanud. Natuke pärast seitset saabub alles helitehnik, kes kõlari nurka seab ning mikrofoni paika paneb. Muusik teeb lühikese heliproovi. Mõned üksikud pilgud tõusevad, aga jutuvadin ei vaibu või kui vaibub, siis selleks, et süüa lauda saabunud toitu. Kuna istume muusiku kõrval, avaneb meil võimalus muusikuga vestelda. Muusikalise kujunduse eest vastutab Benjamin Yellowitz, kes ütleb, et talle sümpatiseerivad kontserdid, sest talle meeldib energia, mis kuulajad talle saalist tagasi annavad. Tavaliselt esineb ta baarides. Londonist pärit muusik tuuritab palju mööda Euroopat ringi. Ta tuleb mitte väga rikkast perest ja ei tunne end sel õhtul kõige kodusemalt. Algab kontsert – muusik ütleb eesti keeles “Tere!”. Mõni üksik plaksutus pärast mida tuleb nõrk ja üksikutest kohtadest kõlanud aplaus. Muusik võtab välja märkmiku, kust loeb eesti keeles: “*Tere, minu nimi on Benjamin Yellowitz, ma ei räägi eesti keelt, aga olen väga õnnelik, et saan teile muusikat mängida.*” Pärast seda kõlab juba tugevam aplaus. Peagi on aga elavast muusikast saanud pigem taustamuusika. Paar üksikut lauda kuulavad teda, teistel tundub rohkem juttu omavahel jaguvat.

Muusik kasutab saateks akustilist kitarr ja jalapedaali, mis on trummibassi funktsiooniga. Muusika on meloodiline, rahulik, pehme vokaaliga, hingestatud, stiililt alternatiivne, pop-rokilik, suurelt osalt akustiline. Omalooming vaheldub kuulsate raadiohittide kaveritega. Pikad kitarrisoolod on rahulikud ning jätavad pool-improvisatsioonilise mulje. Laulude vahel räägib muusik lugude päritolust ja ka pisut endast. Muusiku mainitud ebakindlust pole esinedes märgata. Küll aga on näha, kuidas ta märkab, et vähesed panevad teda tähele.

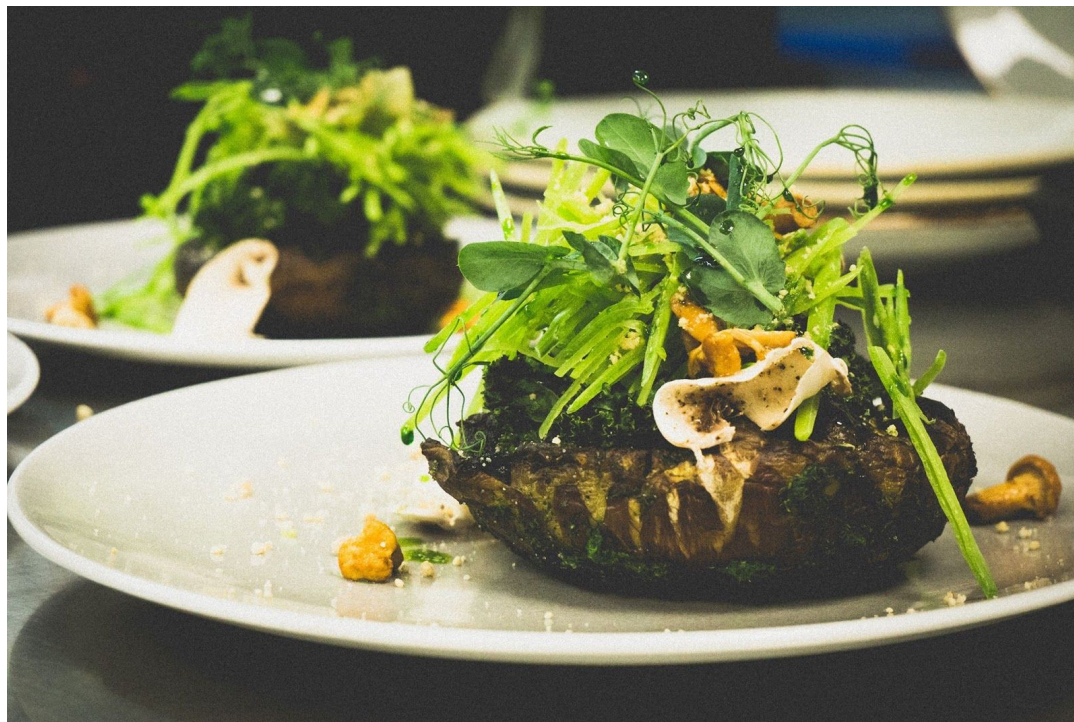


Foto 3. Portobello.

Saabuvad pearoad. Minu taldrikul on ülekaalus roheline värv. Taldrikul on rusikasuurune portobello seen (Foto 3.), mille peal on peeneks hakitud hernes, krõbe kale, kollakat vegan-parmesani ja õhukesed šampinjoni viilud. Seene kõrval on roheline hernekreem. Toit on serveeritud hallil taldrikul. Kaaslasel on beežil, pruunide äärte ja täpikestega taldrikul kaardipaki suurune seafilee tükk, kartulipüreed, aurutatud kale ja pruun õuna-glase kaste. Alustuseks sööme silmadega ja esimest korda kahvi ja noaga toidu kallale asudes, on kahju hoolega sätitud toidu väljanägemist rikkuda. Teisalt on toidu esteetiline välimus restorani küllastajate ootustele vastav ja vastupidise nägemine tekitab pahameelt. Toidu kaunis välimus tõstab meie tuju ja suljenäärmed hakkavad tööle. Minu portobello maitseb grillsuitsuselt ja magusalt. Seen on täidetud sibula-sinepi marmelaadiga, mis lisab taimsele toidule täidlust. Värske ja hakitud hernekaun muudab toidu mahlaseks ning vegan-parmesan lisab soolakust. Kaaslase seafilee on eelroaks söödud suussulava searibi kõrval nätske ja maitsetu. Selle kõrvale lisatud kergelt magus ja veniv kaste lisab toidule aktsenti. Kaaslane joob seafilee kõrvale punast veini, mis magusa kastme omadused elavamalt välja toob. Mina joon värsket puuviljast ja kergelt

tsitruselist valget veini, mis sobib hästi kergelt magusate ja peeneks hakitud krõmpsude hernekaunadega. Täidlase portobello täidise jaoks jääb aga vein liiga leebeks.

Kui teenindaja tuleb taldrikuid ära võtma, aga mu kaaslane veel sööb, vabandab ta punastades ja laseb ka temal toidu lõpetada, enne kui meie mõlema taldrikud kaasa võtab. Ka see on osa kokkulepitud ja eelnevalt harjutatud käitumisest. Toitude kiitmine ka siis, kui need erilist elamust ei paku, on performatiivne tegevus. See on korratud käitumine, mis tuleb pea automaatselt. Selle põhjuseks võib olla ka õpitud viisakus, sest ei taheta kokale või teenindajale oma arvamusega nõrdimust valmistada. Teiseks põhjuseks võib olla soovimatus teenindajaga sügavamasse vestlusesse langeda. Täname toidu eest ja saadame kokale kiitusi.

Kokkasid on köögis kolm kuni viis. Sel õhtul valmistab meie toidu tõenäoliselt kolm kokka: üks küpsetab söeahjus liha ja seene, teine soojendab kastmeid, aurutab köögivilju, sätib toidu taldrikule ning kolmas valmistab külmi salateid (näiteks bataadisalat) ja magustoite. Kiirel õhtul askeldavad kokad pidevalt pliidi, külmikute, tšekimasina, taldrikutevornade ja kümnete ette hakitud juurviljade, eelkeedetud kartulite ja õiges suuruses toiduportsjonitega täidetud sahtlite vahel. Tellimuslehed pannakse silmade kõrgusele ning asetatakse järjekorda. Kokkade vahel on ühe toidu lõikes kõik ülesanded minutite ja vahel sekundite pealt ära jaotatud. Käsklusi vahetatakse lühidalt ja tihtilugu slängisõnu kasutades. Toite sätitakse taldrikule vilunud kergusega, sest seda on juba korduvalt harjutatud. Tol õhtul võib küll asi olla teisiti, sest paljud toidud on ka veel kokkadele uued ning kogu väljastus võtab tavalisest kauem aega. Köök on ühtlasi osa, mis jääb külastajatele varjatuks. Suhtlus kokkadega käib läbi teenindajate, kes kokkadele nii positiivset kuid ka vahel negatiivset tagasisidet esitavad.

Baarmen on sarnaselt kokkadele külastajatest veidi eemalseisev. Ta haarab küll kokteile valmistades ja baarileti taga askeldades tähelepanu ning noogutab tervituseks ja hüvastijätuks külalistele, aga üldiselt on vahetu kontakt külalistega teenindajatel. Tema ülesandeks on valmistada kokteile, ulatada teenindajatele teisi karastusjooke ning valmistada kohvisid. Õhtuseks kiireks ajaks valmistub baaritöötaja terve päeva: täidab

baarikappe, pressib värskaid mahlu ja vajadusel valmistab kokteilikaunistusi. Vahel istutakse aga baarmeni juurde baarileti ääres seisvatele kõrgetele toolidele. See lähedane kontakt külastaja ja baarmeni vahel tingib tihti sõbramehelikuma vestluse, kui lauas seisva teenindaja ja istuva külalise vahel tekib.

Restorani õhtusöök on nagu osalusteater, kus lisaks kokkadele, teenindajatele ja baarmenile, saavad oma rolli ka külastajad. Enamasti on restorani saabujad viisakalt riides. Nad esitlevad ennast teistele külastajatele, aga demonstratiivset käitumist väljendatakse ka teenindajale. Näiteks sel õhtul otsib pimedamas nurgas istuv mees telefonist välja taskulambi, et menüüd lugeda. See toimub ajal, kui teenindaja on jõudnud silmapiirile ning mehel on võimalus oma ruumi pimedusest häiritud meeleolu jagada. Restorani saabujad suhtlevad näiliselt omavahel, aga hoiavad silmanurgast ka teistel seltskondadel silma peal. Vaadatakse, mida teised söövad, joovad, seljas kannavad. Selle tõestuseks on näiteks üle saali sarnaste pilku püüdnud kokteilide tellimine. Suhtluses teenindajaga annavad külastajad ka tagasisidet. Mõni laudkond on ka jutukam ning teenindaja ja külaliste vahel tekib sõbralikum ja avatum vestlus.

Piduliku õhtusöögi kui etenduse puhul ei ole selget piiri vaataja ja esineja vahel, sest külastajad, kes võiks jääda vaikivaks pealtvaatajaks, otsivad aktiivselt võimalust ise ka esineja rollis olla: kasutades tihti võimalust tagasiside andmiseks tehes, etenduses nii-öelda parandussoovitusi ja on vahel valinud selga edevad ning pilkupüüdnud rõivad, et teiste tähelepanu püüda. Samuti pannakse menüü valikute järgi kokku oma isiklik etendus. Toitude ja jookide valik kujundab kogu ülejäänud õhtu olemuse. Sellega valitakse, kas süüakse eelroa, pearoa ja magustoidu või jäetakse mõni osa vahele. Toidu valimine otsustab ka selle, milline taldrikutäis külastajale tuuakse. Selle järgi, kas valitud toidud ja joogid meeldisid, teeb aga külastaja ka omad järeldused külastuse meeldivuse kohta. Käitumine on pigem harjumuslik ning ühiskonna normidest tuletatu. Teenindajatega vesteldes on enda võrdlemist etendajatega aga paar korda ette tulnud. Teenindaja on ise endale esineja rolli kindlakäelisemalt valinud, etendades selgemalt oma osa just peosaalis külaliste vahel sirgeselgselt askeldades ja nendega suheldes.

Tagaruumides või oma kolleegidega vesteldes on ta juba uues rollis, mis on argisem ja vabam. Vaatajate ja vaadatavate osakaal on pidevas kõikumises. Seda ka muusiku osas: kord on ta kitarri ja mikrofoni esineja ning pauside ajal külaline, kes lauas sööb ja joob nagu kõik ülejäänud külastajad.

Atmosfääri moodustab restoranis sisekujundus, teenindus, muusika ning toidu- ja joogivalik. Atmosfäär muutub õhtul ühes külaliste arvu kasvuga: mida rohkem on külalisi, seda suurem on saalis olev sumin. Atmosfäär muutub nii muusiku mängima hakkamisega kui ka iga kord, kui söögid lauda tuuakse. Ka restorani kujundusel on tähtis roll atmosfääri kujundamisel. Tumede toonidega on loodud salapära, kuldsete elementidega elegantsust ja roheliste taimede, hämara valguse ning küüналdega hubasust. Toidu laudadele toomine muudab restorani õhkkonna leebemaks. Pärast pearooga valitseb kui rammestunud rahulolu: kõht on täis, mõnel isegi pungil, inimeste tujud on üldjoones muutunud lõbusamaks. Seda nii pokaali või mitme jagu joodud veini tõttu kui ka seetõttu, et argipäeva mõtetest on suudetud pärast mitut tundi lahti lasta. Inimesi täis saal muudab olemise ka õdusamaks. Tekib tunne, et nii nagu teenindajal on vähem aega, et meie igat sammu jälgida, nii ka kaaskülastajatel. Valikut, keda või mida jälgida, on rohkem.

Jääme restorani neljaks tunniks. Muusik on oma kitarri kokku pakkinud ja restorani enda taustamuusika pannakse mängima. Õhkkond muutub argisemaks ja inimesed hakkavad järgemööda arveid küsima, jättes kord rahvast täis saali täis katteta ja veel koristamata laudu. Lahkutakse nii vaikselt välja hiilides, teenindajatega hüvastijätuks silmsidet otsides või hüütakse üle restorani head aega. Etendus saab läbi ja koduteel vahetatakse muljeid. Selle neljatunnise õhtusöögi eesmärgidena võib näha sotsiaalset suhtlust ja meelelahutust. Nii meie kui ka kõrvallauad on tulnud mitmekesi, et vestelda ilma, et vahepeal ise peaks toitute, jookide või muusika pärast muretsema. Meelelahutusliku elemendina võib näha nii muusikat kui ka peenelt sätitud toitu.

13. novembril, teisipäeval õhtul, on restoran Joyce'is paarkümmend erinevat seltskonda. Õhtu atmosfäär on küll osalt paika pandud sisekujundusega, aga ometi on

pidevas muutuses vastavalt sellele, kas on eelroa, pearoa või magustoidu aeg. Samuti muudab õhkkonda ka muusika, mis toob õhtusse lisaväärtust. Lisaväärtus on ka eriliselt sätitud ja professionaalide poolt taldrikule sätitud toidul. Õhtusöök kui etendus on osalejatele kulgenud erinevalt, aga sisaldab pea kõigi jaoks samu osi: restorani saabumine, lauda juhatamine, menüüga tutvumine ja sealt endale meelepärase tellimine, jookide saabumine, eelroa, pearoa ning magustoidu söömine, arve küsimine, hüvastijätt. Kavas võib olla ka vastavalt külalise valikule erinevusi. Näiteks ei söö me koos kaaslasega magustoitu, mõni laudkond ei jäta hüvasti ja mõni sammub arve küsimise asemel ise leti juurde ja tasub oma õhtusöögi eest seal. See on õhtusöögi ettekirjutamata kava, mida järgivad teatud erinevuste ja valikuvabadustega teenindajad ning külastajad ning aitavad läbi viia kokad ja baarmen.

5. Külaliste kogemus õhtusöögist

Luule Epner kirjutab, et üha enam liigutakse etenduse analüüsimisel kollektiivse mõtestamise suunas, sest üksikvaataja tajub nähtut subjektiivselt (2002: 122). Mitme pilgu analüüsimine annab meile miniatuurse sotsiaalkultuurilise tausta ka selles töös. Restoranis käijad on õhtusöögil kui rollimängus, kus külastaja on end tavalisest pidulikumalt riidesse pannud, hoiab oma käitumise kontrollitumana ning tõstab esile pidulikkuse enda seest. Külaline saabub teadmisega, et teda teenindatakse ja täna õhtul ei ole vajadust ise tunde köögis veeta, vaid söögi valmistamise ajal saab teiste seltskonna liikmetega vestelda. Külalise rolli puhul oodatakse ka etiketireeglite järgimist nagu näiteks õigest noast-kahvlist söömise alustamist, sööma asumist kui kõigi söögid on lauas või veini maitsmist enne, kui pokaal täis valatakse. Selle rolli vastuvõtt sõltub aga paljuski külastaja varasemast kogemusest ja kultuurilisest taustast. Samuti jäi küsitledes kõrvu, et õhtusöögis osalenuid häiris teiste osalejate, nagu näiteks teenindaja või muusiku, rollidest kõrvalekaldumised. Läbiviidud intervjuude eesmärgiks on uurida, kui suure varieeruvusega on ühe õhtusöögi vastuvõtt, ning leida, mida osalejad õhtusöögilt lisaväärtusena kaasa võtavad.

Intervjueerin kolme naist, kes asetsevad saali eri nurkades, ja esimesel vaatlusel tundub, et nad on sel õhtul saabunud restorani erinevatel põhjustel. Seda järeldan nende riietusest, seltskonnast, kellega nad restorani koos saabuval, ja nende omavahelisest suhtlusest lauas. Ka seltskonna suurused on erinevad. Nende taustast ja külastamise põhjusest saan teada intervjuu käigus. Intervjuud toimuvad kaks nädalat pärast 13. novembril toimunud õhtusööki. Intervjuud toimuvad viivitusega, sest varem ei leia me kohtumiseks ühist aega. Küsitlen keskeas haridusvaldkonnas töötavat sagedast restoranides käijat, keda edaspidi nimetan Iiriseks. Ta on restorani saabunud kolleegidega, et vabamas keskkonnas pehmemat sorti tööülesandeid arutada. Teisena vestlen kolmekümnendates juhi positsioonil oleva Kirsikaga, kes tuleb sõpradega oma sünnipäeva tähistama ning muusikat kuulama. Viimasena intervjueerin kahekümnendate

alguses kunsti valdkonna tudeng Keilat, keda kutsub sõbranna muusikut kuulama. Kõigi intervjueeritavate eesnimed on töös muudetud.

5.1. Külastuse põhjus

Küsisin kõigilt intervjueeritavatelt, mis neid sel õhtul restorani tõi. Täpsustava lisaküsimusena küsisin, kas kontsert ja pakutav uus menüü oli selle jaoks eraldi põhjus ja kas kontserdi toimumisest oldi enne külastust teadlik. Soovisin ka kinnitust või sellele vastupidist seisukohta leida oma arvamusele, et restoranis Joyce käiakse pigem mõnel tavalisest erilisemal tähtpäeval.

Irist toovad restorani reeglina tööülesanded. Tol õhtul otsustati restorani tulla, sest külas olnud väliskolleegide Eestis viibimise aeg hakkab lõppema. See, et õhtut saadab elav muusika ning proovida saab uut söögi- ja joogimenüüd, tuleb Iirisele pisut ebameeldiva üllatusena. Koht saab valitud eelneva teadmisega, et antud restoran pakub heal tasemel kvaliteetset sööki, seal valitseb rahulik õhkkond, meeldiv atmosfäär ja toole ning laudu saab sättida vastavalt seltskonna suurusele. Tavalisest valjem muusika segab aga esimest eesmärki – vestlemist oma kolleegidega. (Iiris 2018) Kirsika tuleb valitud restorani eelkõige seepärast, et tegemist on jazziõhtuga. Samuti on tal paar päeva tagasi sünnipäev olnud ning see tundub hea võimalusena sõbrad kokku kutsuda ja tähistada. Ta on varemgi samas restoranis elavat muusikat kuulamas käinud ja teab juba, mida oodata. (Kirsika 2018) Keila on üliõpilane, kelle rahalised vahendid on piiratud ning väljas söömas käimine harv juhus. Õhtusöögile kutsub teda sõbranna kontsertit kuulama. See on Keila esimene kord süüa kolmekäigulist õhtusööki pärast põhikooli lõpus toimunud etiketikoolitust. (Keila 2018)

Kuigi kõigi külaliste täpsemad eesmärgid erinevad, on ühiseks jooneks suhtlus ja kaaslastega aja veetmine. Restorani saabutakse kahe kuni kümnekesi, söödakse kolm

käiku ning viibitakse kaks kuni neli tundi. Välja arvatud Iirisele, on kõik teadlikud elavast muusikast ja vaid Keila on informeeritud sellest, et samal õhtul saab proovida esimest korda restorani uut söögi- ja joogimenüüd. Küllastuse pidulikum eesmärk on vaid Kirsikal, kes on tulnud restorani oma sünnipäeva tähistama. Ka Keila jaoks on külastus pigem tavapäratu ja tema jaoks piduliku sündmus. Iirise jaoks on restoranides käimine tavapärane elustiili osa.

5.2. Mida restoranis käies hinnatakse?

See küsimus annab intervjuueeritavatele vabaduse vastata laiemalt. Mul on varuks ka suunavad alapunktid: söök, jook, teenindus ja atmosfäär. Neid ei lähe üldiselt vaja, sest informandid mainivad neid ise, küll aga varieerub järjekorras. See küsimus annab vastajatele võimaluse tuua välja ka suurema pildi oma restoranikogemustest. Selleks, et täpsemalt analüüsitava õhtusöögi kohta teada saada, küsin lisaks, et mida nad 13. novembri õhtusöögi juures hindavad.

Iirise arvates on restoranis käies kõige olulisem toit. Sellele järgneb teenindus ja kõik muu on igaühe maitse asi. Toidu puhul on oluline kvaliteet ja maitsekas väljanägemine. Lisaks peab ta oluliseks ka restorani mööblit. (Iiris 2018) Kirsika mainib esimesena restorani üldist atmosfääri ja tekkivat meeleolu. Sellele järgneb toidu ja joogi sobivus ning teenindus. Nende kolme sujuvat koostööd hindab ta enim ja ütleb, et kui üks eelnimetatust ei vasta ootusele, langeb ka meeleolu. Küllastatud õhtu juures hindab aga kõige rohkem seltskonda, kellela ta polekski välja läinud. Seltskonnast saab tema jaoks kõik alguse. (Kirsika 2018) Keila jaoks on esimesel kohal söök, siis muusika ning viimaseks nimetab teenindust. Ka tema hindab teistele sarnaselt möödunud õhtusöögil seda, kuidas toit taldrikule on sätitud. Teistest erineb tema hinnang muusikale. Kuna

restorani üldine atmosfäär on tema jaoks liiga peenutsev, tunnustab ta kergema olekuga vahetatut muusikut, kes Keilal olemise mugavamaks teeb.

Tabel 1. Mida intervjuueeritavad restoranis käies hindavad.

	Toit	Teenindus	Atmosfäär	Muusika
Iiris	Esimesel kohal	Teisel kohal	X	X
Kirsika	Teisel kohal ühes toitade ja jookide sobivusega	Teisel kohal toidu ja joogiga	Esimesel kohal	X
Keila	Esimesel kohal. Oluline toidu välimus ja maitsete kokkusobivus	Kolmandal kohal	Liiga peenutsev	Teisel kohal

Tabel 1. toob välja teemad, millele hinnangut jagatakse ja nende tähtsuse külastaja jaoks. X tähistab seda, kui informant kategooriat ei maini. Iiris ja Keila mainivad esmatahtsana toitu. Kirsika nimetab esimesena atmosfääri. Küll aga toob ka Kirsika toidu teisena ühes joogi ja teenindusega esile. Palju tähelepanu saab toidu välimus ning kasutatud tooraine meisterlik valmistusviis. Vaid Keila toob välja muusika olulisuse restoranis. Kui Kirsika peab atmosfääri kõige olulisemaks, siis Keila tolle õhtu atmosfääri ei hinda, sest see on tema jaoks võõras.

5.3. Teenindus

Küsin intervjuueeritavatelt, millist rolli sel õhtul teenindus külastuse juures mängib. Lisaks küsin, kas teenindus on meeldiv või ebameeldiv ja palun neil enda teenindajat ning saadud kogemust kirjeldada.

Teeninduse osas hindab Iiris kõrgelt professionaalsust. Ta peab oluliseks teenindaja üldist kompetentsi pakutavaga ümber käia. Näiteks, et teenindaja märkab veini enne serveerimist maitsta pakkuda ja oskab rääkida ka toidu valmistamise protsessist. Olulise aspektina toob Iiris välja ka teenindaja meeldiva oleku. Talle meeldib näha, kui oma tööd ei tehta vihase näoga ja vastu tahtmist, vaid naudingut ja uhkusega. Etiketireegleid peab ta väga oluliseks, sest tema jaoks on restoranis söömise üheks osaks teatud reeglid, mille järgimist oodatakse nii teenindajatelt kui ka külalistelt. Iiris ütleb, et reeglitest kõrvale kaldumist märgatakse ja kommenteeritakse oma vahel seltskonnas. Antud õhtusöögi teenindusega jääb ta väga rahule. Teenindus on tema jaoks korrektne, teenindaja naeratab meeldivalt ning on lahke näoga. Harjumuspäraselt soovib teenindaja ka toite tutvustada, aga kuna mängib vali muusika, siis palub Iiris seda mitte teha. (Iiris 2018) Kirsika ütleb, et paneb teenindust üha enam tähele ja eelkõige sellepärast, et on saanud väga hea kogemuse osaliseks. Hea teenindaja on tema arvates pingevaba, avatud ja hea suhtleja. Teenindaja kartlikkus, ärevil olek ja see, kui ta tunneb ennast ise ebamugavalt, süvendavad usaldamatust. Antud õhtu teenindajat kiidab Kirsika nii enesekindla oleku kui ka oskuse eest olla õigel ajal olemas ja sünnipäeva seltskonna jaoks pidevalt nähtav. Hea teenindaja võiks ise märgata, kui joogid hakkavad otsa lõppema, aga samas ei tohiks olla ka liiga pealetükkiv. Oluline on tasakaal. Teenindaja puhul on oluline ka inimtüüp ja individuaalne sobivus külalisega. (Kirsika 2018) Keila kogemust segab olukord, et teenindaja ja ta kaaslane on omavahel tuttavad. Formaalse suhtluse asemel toimub sõbramehelik vestlus, mis Keilat häirib. Toitude tutvustamise ajal muutub teenindaja kõnemaneeer viisakamaks. Riituse osas hindab ta teenindajate ühtset tööriivistust. Toitude tutvustamine on samuti Keilale pigem harukordne. See tekitab tema arvates hea võimaluse korraks hinge tõmmata ja väärtustada sätitult

taldrikusse seatud toitu. Keilale tundub, et sellel õhtul nende lauda teenindanud neiu tunneb end toite tutvustades pigem ebakindlalt ja see paneb ka teda ennast kohmetuma. Samas ei pea ta etiketireeglite kinni pidamist väga oluliseks. Ebakindlus võib Keila arvates tuleneda sellest, et menüü on uus ja teenindaja ei pruugi veel nii hästi seda tunda. (Keila 2018)

Teeninduse aspektist õhtut vaadates on näha, kuidas teenindaja enesekindlus ning teadlikkus toodetest tekitab rahulolu juba kogenud restoraniküllastajas, aga vähem külastanu jätab üksikõikseks. Ühiselt on kõigile oluline teenindaja sõbralik ja avatud suhtumine külalistesse ja enda töösse. Tähele pannakse nii etiketireeglite rikkumisi kui ka tavapärasest vabamat suhtlust võõraga. Erakordselt head teenindust, mis särab oma tavapärasest suurema lahkuse ja abivalmidusega, võib pidada üheks lisaväärtuseks restorani õhtusöögi puhul. Samas ei ole hea teenindus kõige määravam restorani korduvküllastamise juures. Kirsika ütleb, et kui on saanud halva teeninduse osaliseks, ei kohku ta kohas, vaid proovib seda näha kui inimlikku aspekti: kõigil ei saa olla alati hea tuju (Kirsika 2018). Nii hea kui ka halb teenindus jääb aga meelde ning sellest räägitakse ka pärast külastust.

Teenindajate poole kallutatult arvasin, et teenindus on üks olulisemaid elemente õhtusöögi juures. Tegelikult hinnatakse enim toitu ja atmosfääri ning sellele järgneb teenindus. Küsitlenud panevad teenindajat vähe tähele ja ka üldisemalt restorani hinnates väärtustatakse rohkem toitu (Tabel 1.). Märgatakse, et teenindaja naeratab, näeb viisakas välja ning on olemas kui vaja.

5.4. Toidud ja joogid

Parima eine kogemisel osalevad kõik viis meelt. Nägemine annab külastajale pildi toidu välimusest, värvist, suurusest, kujust, tekstuurist, läbipaistvusest, särast ja läikest;

kuulmine toob välja nii toiduvalmistamise hääled kui ka söomishääled; lõhnataju tutvustab külalist toidu lõhnaga; maitsemeeled annavad teada toidu erinevatest maitsetest ja maitsekombinatsioonidest; kompimismeel avab sööjale toidu tekstuuri. (Gustafsson jt 2006: 90) Bowen ja Morris (1995) leiavad, et serveeritav eine peab olema ka vastavuses restorani üldlõhnaga (viidatud Gustafsson jt 2006: 86 kaudu). Selle punkti juures palun informantidel kirjeldada, mida nad sõid ja jõid. Täpsustuseks küsin, milliseid emotsioone toidu lauda toomine ja toit laudkondades tekitab.

Iirise jaoks tekitab toit sel õhtul heaolu tunde. Ta tundis, et ta on restorani oodatud, tema eest hoolitsetakse ning tema külaskäigust tuntakse rõõmu. Serveeritud toidu tutvustamine on tema jaoks saanud harjumuspäraseks. See on Iirise arvates hea, sest kuigi toidu lühitutvustus on ka menüüs olemas, on hea, kui teenindaja selgitab täpsemalt, mis ja miks on taldrikule sobitatud. Sel õhtul sõi ta pearoana portobello seent, mis midagi erilist ei olnud, sest suuremat emotsiooni ta sellega seoses ei mäleta. (Iiris 2018) Kirsika jaoks on toidu lauda toomine ja selle visuaalne pool oluline. See on hetk, kui seltskonnas kõlavad kiidusõnad ning rahulolevad hõiked. Vaadatakse üksteise toite ja vahel tehakse ka pilti. Toidu välimus tekitab alati emotsioone. Kirsika jaoks on see ootuspärane, et restorani minnes on road hoolikalt serveeritud ja näevad esteetilised välja. Toit on ka kõige määravam komponent restorani valiku ja korduvküllastamise puhul. Toitude tutvustamine on Kirsika arvates restorani etiketiga koos käiv tegevus. Ta täpsustab, et ebaviisakas on kohe sööma asuda. Nautimine ja söödava toidu endale teadvustamine on väljas söömas käies oluline. (Kirsika 2018) Keila ütles, et on meeldivalt üllatunud, kui toidud lauda tuuakse. Kui ta restorani sööma tulemisele mõtles, oli tal silme ees väike peenelt kujundatud toiduports, kus tundub, et taldrikul ei olegi suurt midagi. Lauale toodud toidu välimus ei hirmuta teda ega pane muretsema korisema jääva kõhu pärast. Küll aga serveerimise peenus kinnitab luksuslikku keskkonda, kus Keila end ebamugavalt tunneb. (Keila 2018)

Toitu mainivad kõik intervjuueeritavad restorani hinnates esimeste seas (Tabel 1.). Serveeritu esteetiline välimus on kõigi jaoks oluline ning toidu välimuse hoolikat

kujundamist võib pidada lisaväärtuseks restoranis käimise juures. Korduvalt mainitakse ka toidu ja joogi ning taldrikus olevate maitsete kokku sobivust. Kuna toimunud õhtusöögist on möödas kaks nädalat, valmistab toidu maitse meenutamine intervjuueeritavatele raskusi. Enamasti meenub, et taldrikule sätitud komponendid sobivad omavahel hästi kokku.

5.5 Muusika

Muusika osas küsin alustuseks, palju külastajad restoranis käies üleüldiselt muusikat tähele panevad ning kui oluliseks nad seda peavad. Täpsustava küsimusena lisan, milliseid muljeid nendes antud õhtu muusika tekitab ning palub neil muusikat kirjeldada.

Iirisele tuleb küll muusikaline külalisesineja pisut ebameeldiva üllatusena, aga siiski toob see tavalisse restoranikülastusse tema jaoks erilisust. Õhtusöögile lisandub kultuuriline aspekt ja võimalus saada osa esineja meeleolust ning esitusest. Muusikul on oma aura ja stiil, mis edasi kandub. Tema stiili moodustab enda loodud muusika ja sõnad. Iiris mäletab muusikust seda, et ta mängib üksinda ning saadab ennast kitarril. Hingestatud laulmine, mille kaudu esineja oma isiklike tundeid väljendab, tekitab personaalse õhkkonna. Selline isiklik lähenemine paneb Iirise tahes tahtmata tundma, et saab osa millestki enamast kui vaid taustamuusikast. Külastuse eesmärk on tõisem ja nii ei jätku tal siiski muusikule erilist tähelepanu. See tekitab pisut süütunnet, et ta ei saa esinejale piisavalt keskenduda. Üldiselt paneb Iiris muusikat restoranis väga palju tähele ning peab seda tihtilugu pealetükkivaks, liiga valjuks ja sobimatuks, soovides, et see vaikne või olematu oleks. Antud restoranis ta seda tähele pole pannud. (Iiris 2018) Kirsikal on juba samas restoranis eelnev elava muusika kogemus, mille järgi mäletab, et muusika on vali ning rääkida väga ei saa. Nii valmistab ta oma tuttavad ette, et nad tähtsamad jutud enne kontserti algust ära räägiksid. Meeldiva üllatusena ei ole aga

seekord muusika liiga vali ja igaüks saab valida, kas soovib keskenduda muusikale või vestlusele. Kirsikale tundub, et tema seltskonnas on rohkem omavahelist vestlust kui muusika kuulamist. Esineja tundub talle vahva, sest lisaks laulmisele otsib ta kontakti saalis istujatega, mis on tema jaoks oluline. Kui muusikaline esineja suhtlust ei otsi, võiks sama hästi mängida ka tavaline taustamuusika. Muusika ülesanne on Kirsika arvates sobituda restorani atmosfääriga ja luua meeleolu. Sarnaselt Iirisele paneb ka tema pigem siis muusikat tähele, kui see vastumeelne on. (Kirsika 2018) Keila jaoks annab õhtusöögile mõnusa meeleolu just esineja, kes end tema arvates hästi tunneb. Kui restorani sisustus on Keila jaoks liialt agressiivne ja ründav, siis vaheldumisi instrumentaali ja laulmise rahustav kõla paneb teda seal end hästi ja turvaliselt tundma. See on tema jaoks midagi kodusemat, midagi, mida ta ka muidu kuulab. (Keila 2018)

Kuigi muusik ja muusika on pigem teisejärguline, ei jäta see ühtegi külalist külmaks. See kujundab kõigi jaoks ümber õhtu atmosfääri ning annab lisaväärtusena kultuurilise aspekti. Muusika annab õhtule teistsuguse meeleolu. Keila jaoks aitab see muuta õhkkonna vabamaks, Kirsika arvates täiustab restorani ning Iiris tunneb end pigem süüdi, et on tulnud eesmärgiga tööjuttu ajada ja mitte niivõrd muusikut kuulata. Ka Kirsika tunneb end pisut süüdi, kui märkab, et kõrvallauas pingsamalt muusikut jälgitakse.

5.6. Atmosfäär

Atmosfäär on teema, mille kohta mul eraldi küsimust ei ole, aga kõik intervjuueeritavad mainivad seda aegajalt teisi küsimusi täpsustades. Kui nad sellest juba rääkima hakkavad, küsin täpsustuseks, milline on nende jaoks möödunud õhtu atmosfäär.

Iirise arvates on restoran Joyce'i atmosfäär intiimne, meeldiv ja isegi pisut kodune. Talle meeldivad selle restorani värvid, laudade paigutus, kujundus ja mugavad toolid.

Ta ütleb, et just interjööri on põhjus, miks ta oma külalisi restoran Joyce'i toob. Oluline on ka tänavale avanev vaade, mis loob avatud keskkonna ja paraja valguse. Lisaks sellele on Iirise jaoks väga oluliseks muutunud lauanõud ja laudlina, mis samuti meeleolu loovad. Noad-kahvlid peaksid olema käes rasked ning taldrikud praktilised ja maitsekad. Laudlina loob koheselt pidulikuma atmosfääri. (Iiris 2018) Kirsika jaoks on oluliseks atmosfääri loojaks sünnipäev kui tavalisest erilisem päev, kus ootused on tavapärasest juba niisamagi kõrgemad. Selle õhtu atmosfäär on tema jaoks pidulik. Pidulikkus on Kirsika arvates antud restoranile omane ka igapäevaselt ning tavalist lõunat ta seal söömas ei käiks, vaid ikka tähtpäeva puhul. Ta arvab, et kui seal tõesti iga reede käia, siis see pidulikkus kaoks ära. Atmosfääriloomes juures on olulised ka sisustus, kujundus ja keskkond, mis on tema jaoks õdus, hubane ning paraja valgusega. (Kirsika 2018) Keila arvates on restorani sisustusega alt mindud. Tema jaoks on erinevaid mustreid, materjale ja värve liiga palju. Kõige selle kombinatsioon tekitab temas rahutust ja ebamugavust. Teda valdab tunne, et tahaks kiiresti lahkuda, aga muusik suudab ülepakutud keskkonnas Keilat end kodusemalt tundma panna. Keilale meeldib end väljaminekuks sättida. Sellises uudes olukorras nagu tol õhtul, tunneb ta, et võimaldab endale tavapärasest rohkem. (Keila 2018)

Atmosfääri tajumine on olnud külastajate juures kõige personaalsem ja eriilmelisem. Paralleele võib tõmmata isiku eelneva kogemuse, ootuste ja külastuse eesmärkide vahel. Iiris, kes on sage restoranide külastaja, tunneb ennast koduselt, aga Keila, kes käib pigem kergema söögimenüü ja odavama hinnaklassiga kohtades, tunneb ennast vastupidiselt võõrastavalt. Huvitava tähelepanekuna on tema jaoks Iirisele vastupidiselt õhkkond raske ja liiga pidulik. Kirsika jaoks on õhtu atmosfäär otseses seoses erilise tähtpäevaga.

5.7. Antud õhtu sündmuslikkus ning laiemalt sündmuslikkusest restoranides

Palun intervjuueeritavatel kirjeldada, mis on antud õhtul nende jaoks sündmuslik. See küsimus tekitab informantidele enim raskust. Sündmuslikkuse mõiste on ka üpris laialivalguv. Abistavate märksõnadena tõin välja tavapärasest teistsuguse kirjeldamise ja ehk märkavad nad midagi uut toidu, teeninduse või esineja juures.

Irise jaoks üldiselt õhtu juures midagi sündmuslikku ei ole, sest ta on antud restoranis korduvalt käinud ning teab, et saab seal alati hea teeninduse ja maitstva toidu osaliseks. Pikemalt mõeldes tõi ta siiski välja ootamatu esineja. Ta lisab veel, et mõnd restorani korduvalt külastades tekib sündmuslikkus näiteks siis, kui kõik sujub hästi: toit on eriliselt hästi valmistatud, kokku tulnud seltskond on meeldiv ja teenindaja on väga hea. Tavalisest teistsugusena tajub Iris teenindaja harjumuspärasest suuremat lahkust. Selline kombinatsioon teebki õhtu Irise sõnul meeldejäävaks, aga ka see, kui restorani on saabunud juba sündmuslikul põhjusel. Siis teeb seltskond õhtu eriliseks ja ümbrus ununeb. (Iris 2018) Ka Kirsika peab antud õhtu kõige sündmuslikumaks komponendiks seltskonda. Kokku tulevad enamasti sünnipäevalise trennisõbrad, keda pidulikes riietes ning teistsuguses olukorras on juba omaette huvitav näha. Muusika sündmuslikkus on Kirsika jaoks oluline vaid sel määral, et see on elav muusika. (Kirsika 2018) Keila peab sündmuslikuks seda, et ta saab end spetsiaalselt restorani mineku jaoks pidulikumalt riidesse panna. Ta on korra varem restoranis Joyce spontaanselt sõbrannaga teed joomas käinud ja end vabas rõivastuses väga kohatult tundnud. Seekord näeb ta võimalust vigade paranduseks. Sündmuslikuks peab ta ka võimalust sõbrannaga aega veeta. (Keila 2018)

Kuigi külastajad hindavad enim toitu, on sündmuslikkuse aspektist välja toodud pigem terviklik kogemus ja see, kui kõik komponendid sobivad omavahel kokku. Keila vastus eristub aga teistest märgatavalt: tema jaoks on sündmuslik juba see, et ta tuleb

tavapärasest erinevasse keskkonda. Iris ja Kirsika on aga tihedamad restorani külastajad ja sündmuslikkust on restoraniga seoses raskem välja tuua.

5.8. Õhtusöögi tipphetk ja lõpp

Küsin intervjuueeritavatelt, kas nende jaoks on õhtusöögil äratuntav teatud kulminatsiooni ja tipphetk. Samuti küsin, mille järgi nad otsustavad, et aeg on lahkuda.

Iirise arvates on restoranis tipphetkeks see, kui toit lauda tuuakse, ja kõik muu on nautimine. See on tema arvates ka aspekt, mida restoran võiks enda tipphetkeks pidada. Teinekord tekivad aga ka üllatuslikud tipphetked nagu sel õhtul esineja või üks varasem kord, kui ta oma isa kaheksakümnendat juubelit käis tähistamas ning ilma tellimata küünlaga tordilõik lauda toodi. Õhtu lõppemisest annab Iirise arvates eestlastele märku desserdi söömine, aga ka see, kui saal hakkab rahvast tühjaks jääma. (Iiris 2018) Kirsika ei oska koheselt tipphetke nimetada, aga arvab, et see on hetk õhtust, kus kõik kutsutud sõbrad on kohale tulnud ja ei ole vaja enam mõelda, kes veel puudu on (Kirsika 2018). Keila ootab tol õhtul pikisilmi külalisesinejat ning see aeg tundub väga pikk. Tema märgiks tipphetkena laulja saabumist. (Keila 2018)

Õhtuga rahule jäämine oleneb suuresti seatud eesmärkidest ning kuigi peenemad detailid õhtusöögi lisaväärtustest varieeruvad, on kõigi jaoks oluline õhtu sotsiaalne aspekt, koka poolt hoolikalt valmistatud kunstiteost meenutav toit ja teenindaja positiivne hoiak oma töösse ja külastajatesse. Õhtu tipphetk on iga külalise jaoks erinev ja tihti seoses külastuse eesmärgiga. Kirsika, kes valib restoranis õhtustamise eelkõige selleks, et sõpradega pingevalt aega veeta, leiab, et siis ongi käes tipphetk, kui kõik on kohal. Keila, kes tuleb eelkõige kontserti pärast, ootab enim esinejat ning peab tema laulma hakkamist kõige olulisemaks. Iirise eesmärk ja tipphetk nii täpselt ei kattu. Tema

külastuse eesmärgiks on kolleegidega kohtumine, aga tipphetkeks nimetab hoopis toitude lauda toomist.

Kokkuvõte

Käesolev bakalaureusetöö vaatles restoranis Joyce 2018. aasta 13. novembril toimunud kontsert-õhtusööki kui kultuurietendust, toetudes teatriteoreetiku ja lavastaja Richard Schechneri sõnastatud etendusuuringute teadusdistsipliinile. Restorani ühiskondlikku rolli aitasid avada turismi ja toidlustusega tegelevate teoreetikute Darryl Gibbs, Inga-Britt Gustafsson jt kirjutised. Lisaks vaatles bakalaureusetöö Ameerika sotsioloog Erving Goffmanni teooriat inimese eneseesitusest restorani kontekstis, kus lisaks sotsiaalsetele aspektidele on esil ka eneseväljendus ning kindla kuvandi loomine. Bakalaureusetöö analüütiline osa vaatles restoranis toimunud kontsert-õhtusööki kui kultuurietendust, toetudes lisaks uurija enese perspektiivile ka kolmele intervjuule.

Restoran Joyce on kolme tegutsemisaasta jooksul saanud kohaks, kus käiakse pidulikumaid kohtumisi veetmas. Osalt seetõttu, et hinnad on kallid ja restorani sisustus rõhutab pidulikkust, aga osalt ka seetõttu, et toit ja teenindus ei ole orienteeritud mitte vaid kõhu täitmisele, vaid ka elamuse pakkumisele: teenindajad tutvustavad toite, aitavad sinna kõrvale sobiva joogi valida ning hoolitsevad üleüldiselt küllastajate heaolu eest. Lisaks on restoranis ka toidu esteetilise poole ning maitsete peenhäälestusega vaeva nähtud. Etenduslikke elemente näeb nii küllastajate puhul, kes oma sotsiaalset rolli ning elustiili valikuid restoranis käimise kaudu esitavad kui ka teenindajate, kokade ja baarmeni puhul, kes õhtust õhtusse kindlaid sisseharjutatud lavastuslikke elemente kasutades restorani külalisi võõrustavad.

Isikliku vaatluskogemuse ja intervjuude põhjal valminud kultuurietenduse analüüsi tulemusel leidis osalt kinnitust asjaolu, et restoranil Joyce on küllastajate jaoks ennekõike pidulik kuvand. Restorani tuldi erilisel puhul kui tavaline õhtusöök. Pidulikkust rõhutas esteetilise välimusega toit, viisakalt riietuvad teenindajad, elegantne sisekujundus ja mahe, meloodiline muusika. Õhtusöök kui etendus sai küllastajate jaoks alguse teenindaja vastuvõtust ja lõppes neli tundi hiljem arve tasumisega. Etendajateks olid nii teenindajad, kaasküllastajad kui ka kokad ja baarmen. Etendajate ja vaatajate roll oli õhtu jooksul segunenud: kord olid küllastajad vaatajate rollis, kord etendajad; kord

oli muusik esineja, kord koos teistega laua ääres einestamas. Õhtusöök oli meelelahutuslik eneseväljendusvõimalus ja sotsiaalselt siduv tegevus. Sai kuulata elavat muusikat, veeta kaaslasega aega, maitsta hästi valmistatud toite ning ajaviiteks mõtiskleda restoranis käivate inimeste üle.

Kolme õhtusöögil osalenud naisega tehtud intervjuust selgus, et nad kõik olid tulnud õhtusöögile erinevatel eesmärkidel. Keskealine hariduse valdkonnas tegutsev Iiris tuli restorani väliskolleeegidega vabamas vormis tööasu arutama. Iiris hindas restorani külastuse juures enim maitavat toitu. Sündmusliku elemendina tõi ta välja elava muusika. Kirsika, kes töötab juhtival positsioonil ühes Tartu ettevõttes, tuli restorani oma sünnipäeva tähistama. Ta arvas, et elav muusika sobib pidulikuks sündmuseks hästi. Tema hindas õhtu juures enim atmosfääri, kuid mainis esimeste seas ka toidu, joogi ja teeninduse sujuvat ning meeldivat kombinatsiooni. Sündmuslikuks pidas ta võimalust sõpradega tavapärasest erilisemas keskkonnas kohtuda ja aega veeta. Tudeng Keila jaoks oli see esimene kord süüa kolmekäigulist õhtusööki. Teda oli kontsert-õhtusöögile kutsunud sõbranna. Enim hindas Keila õhtusöögi juures maitavat toitu, pidades sündmuslikuks juba ainuüksi võimalust end viisakalt riidesse panna ja tunda, et saab endale pakkuda midagi tavapärasest erilisemat.

Töö edasiarendusena võiks analüüsida erinevate söögikohtade etenduslikkuse varieeruvust, vaadeldes, milliseid erinevaid rolle kehastatakse näiteks peenemas restoranis või õllele orienteeritud pubis. Eraldi peatüki saaks kirjutada ka toidu presenteerimisest ja rekvisiitidest restoranis. Tööle pakuksid kindlasti huvitava lisaperspektiivi intervjuud teenindajate, kokkade ja baarmeniga, kes mõtestaksid oma rolli piduliku õhtusöögi kui kultuurietenduse läbiviimisel.

Kasutatud kirjandus

- **Epner, Luule** 2002. Etenduse analüüs: lähtekohti ja küsimuseasetusi. – Koost L. Epner, Teatri ja teaduse vahel. Tartu: Bookmill, lk 109–126.
- **Fischer-Lichte, Erika** 2011. Etenduse analüüsi probleeme. Tlk K. Kaur – Koost L. Epner, Valitud artikleid teatriuurimisest. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, lk 69–100.
- **Gibbs, Darryl, Caroline Ritchie** 2010. Theatre in Restaurants: Constructing the Experience. – Ed. M. Morgan, P. Lugosi, J.R.B. Ritchie, The Tourism and Leisure Experience: Consumer and Managerial Perspectives. Bristol, Buffalo, Toronto: Channel View Publication, lk 182–200.
- **Gustafsson, Inga-Britt, Öström, Åsa, Johansson, Jesper, Mossberg, Lena** 2006. The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. Blackwell Publishing, Journal of Foodservice, 17, pp. 84–93.
- **Kaljundi, Linda** 2008. Performatiivne pööre. Keel ja Kirjandus nr 8–9, lk 628–640.
- **Saro, Anneli** 2019. Etenduseuuringud. Anneli Saro isiklik dokument tulevase teatriuurimise meetodite õpiku jaoks. Tartu, lk 1–15.
- **Schechner, Richard** 2013 [2002]. Performance Studies: An Introduction. London, New-York: Routledge.

Kasutatud suulised allikad

- **Iiris** 2018. Autori intervjuu Iirisega. Tartu, 28.11. Audiofail autoril.
- **Kirsika** 2018. Autori intervjuu Kirsikaga. Tartu, 30.11. Audiofail autoril.
- **Keila** 2018. Autori intervjuu Keilaga. Tartu, 05.12. Audiofail autoril.

Summary

FESTIVE DINNER AS CULTURAL PERFORMANCE

This bachelor thesis gives an overview of performance studies and cultural performances. The aim of it is to use questions that are cultivated to analyze cultural performances in the following work as it analyzes ceremonial dinner in the restaurant. The aim of this work is to find out what are the extra values for the visitors of the restaurant during their visit.

As I compare the festive dinner with performance, I observe when it starts and ends for the participants, what kind of room it takes place in, who are the performers, directors and spectators and lastly what is the aim of the performance. Performances in everyday life have been seen in doctors appointment, in the actions of prosecutor etc but not in the restaurants. The vocabulary used in theatre studies have been used in restaurants for their own analyzation but no conclusive research has been conducted for performance studies.

I have analyzed a festive dinner in the restaurant Joyce. I am also a waitress in the facility. But during this evening I arrived as a guest. I mostly rely on director and theatre scientist Richard Schechner's work "Performance Studies. An introduction". I have used his work to learn about performance studies, play, performance, and performativity.

During my observation I found out that the staff of the restaurant and the guests both play a role in a festive dinner as a performance. The festivity was supported by the interior of the restaurant, staffs' costumes, mellow music and elegantly decorated meals.

The last thing in this thesis, I conducted 3 interviews with seemingly different guests from the same dinner. They all came to the restaurant with different purpose. One came to business dinner to discuss lighter work topics. The other came to celebrate her

birthday and the youngest woman was invited by her friend to enjoy the live music. The likeness of dinner was related to their past experiences and cultural background. Mostly, they valued the food and atmosphere.

Lisa: intervjuu küsimused

- 1) Mis teid 13.11 restorani tõi?
 - Kas kontsert oli eraldi põhjus või oli laud broneeritud teadmata, et kontsert ka toimub?
- 2) Mis oli 13.11 õhtu puhul erilist? Kirjeldage.
- 3) Mida te restoranis käies hindate? Mida te tolle õhtu juures hindasite?
 - Toit, teenindus, atmosfäär/meeleolu.
- 4) Millist rolli mängis õhtu juures teenindus?
 - Mis teile teeninduse juures meeldib/ei meeldi?
 - Kas panite tähele, kes teid teenindas? Kirjeldage oma kogemust.
- 5) Kui palju te restoranis käies muusikat tähele panete? Millised on teie ootused muusikale? Mis muusika tol õhtul mängus?
- 6) Mis te arvate toitade tutvustamisest enne söömist? Kas eelistate pigem kohe sööma asumist?
 - Millist rolli mängib toidu esteetiline välimus?
 - Kas te mäletate, mis sõite? Milliseid emotsioone see teie tekitas? kirjeldage.
- 7) Mis te arvate etiketireeglitest, mida teenindajad järgivad?
- 8) Milline oli õhtu tipphetk?
 - Kas restoranis käies üldse tekib tuntav kulminatsioon?

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, SEIDI PREITOF,

1. Annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose PIDULIK ÕHTUSÖÖK KUI KULTUURIETENDUS, mille juhendaja on ANNELI SARO, reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
2. Annan Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commons'i litsentsiga CC BY NC ND 3.0, mis lubab autorile viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
3. Olen teadlik, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
4. Kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei riku ma teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.

Tartus

23.05.2019